

Hot dog de tenders de colin, fromage blanc citronné, salicorne en pickles



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 personnes

Référence	Ingrédients	Quantité
284157	Pain hot dog brioché avec incision au-dessus 80 g	10 Pièce
253806	Tenders de filet de colin d'Alaska façon fish and chips MSC 35 g env.	700 Gramme
25434	Fromage blanc nature BIO 3,6% MG 5 kg Vrai	200 Gramme
173982	Semoule de choux-fleurs CE2 2,5 kg Paysan Breton	100 Gramme
244550	Ciboulette coupée CE2 500 g Bon&Engagé	20 Gramme
	Salicorne en pickles	100 Gramme
	Citron jaune et vert en jus et zestes	2 Pièce
	Ciboulette fraîche	PM

Etapas de préparation

- 1 Déposer les tenders de colin surgelés au four pendant 12 min. à 180°C.
- 2 Mélanger le fromage blanc avec le jus de citron et les zestes ainsi que de la ciboulette ciselée. Assaisonner.
- 3 Placer les tenders dans le pain hot dog préalablement tiédi. Faire un cordon de sauce dessus et terminer par de la salicorne en pickles et des bâtonnets de ciboulette.
- 4 Saupoudrer de semoule de choux fleur.