

## Une rilette de cabillaud dans une tortilla



Budget :



### Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
236209	Tortilla de blé 42 g env.	10 Pièce Unitaire
25794	Plein filet de cabillaud sans peau sans arêtes MSC 150 g 8 Beaufort	0,6 Kilo
182650	Tartare de concombres 1,5 kg PassionFroid	0,4 Gramme
16694	Boursin cuisine ail et fines herbes 19% MG 1 kg	0,25 Gramme
189469	Patates douces en grosses découpes 2,5 kg Bonduelle	0,5 Kilo

### Recette

1. Cuire le cabillaud au four à chaleur sèche sans sel sans matière grasse
2. Mixer le tout pour obtenir la consistance d'une rilette
3. Reloger la rilette dans un wrap
4. Accompagner avec un gaspacho à la patate douce