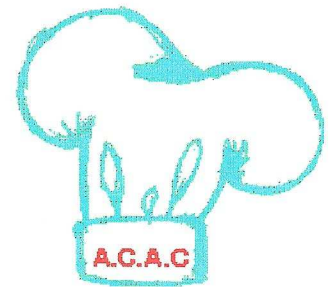


CHIQUETAILE DE MORUE À L'AVOCAT.

Semaine du goût

Nombre de couvert : 100
Description :



Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Morue dessalée	10 kg	- Cuire la morue, effeuiller la chair.
ail haché	120 g	- Faire une vinaigrette avec tous les éléments.
Piment man jack	qs	- Couper en deux les avocats, les citronner.
Cive	5/6 bot	- Assaisonner la morue.
Citrons verts	6	- Dresser la morue, parsemer de dés de tomates et de cive.
Jus de citron vert (pulco)	1/2 l	- Garnir de deux quartiers d'avocat.
Échalotes	500 g	
Persil plat	QS	
Huile d'olive	1 l	NB :
Tomates	1 kg	- Pour des raisons de coût on peut mettre moitié morue et moitié filet de poisson (colin/lieu)
		- On peut adjoindre aux avocats préalablement réduits en purée, 1/2 litre de crème fleurette montée afin d'obtenir une mousse à dresser à la poche.