

TACOS DE LA MER CRÉMEUX AVOCAT ET PICKLES DE RADIS ACCRAIS DE MORUE MSC* CUISINÉS À LA CRÉOLE



|  x4 |

INGRÉDIENTS

- 1 barquette d'Accrais de Morue MSC cuisinés à la Créole 165g Cap Océan
- 4 petites galettes de maïs pour tacos
- 1 avocat
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche épaisse
- 1 citron vert
- 1 concombre
- Quelques feuilles de persil
- Du sel et du poivre
- Du piment d'Espelette
- Quelques radis lavés

Pour les pickles :

- 1 botte de radis nettoyés
- 20cl de vinaigre de vin blanc
- 50g de sucre en poudre
- 1 cuillère à café de sel fin
- Des baies roses
- 1 feuille de laurier

MATÉRIEL

- Un pot hermétique
- Une plaque de cuisson
- Une casserole
- Une planche à découper
- Une mandoline
- Un mixeur
- Un four + plat de cuisson
- Une poêle

RÉALISATION

Préparez les pickles en avant (idéalement 12h à l'avance) : enlevez les fanes des radis et coupez-les en rondelles assez fines. Vous pouvez vous aider pour cette étape d'une mandoline. Placez-les dans un contenant qui fermera hermétiquement (idéalement un pot en verre type Le Parfait).

Faites chauffer dans une casserole le vinaigre avec le sucre, le sel, le laurier et les baies roses. Laissez bouillir 1 min et versez encore chaud sur les radis.

Fermez avec le couvercle. Laissez reposer 12h. Vous pouvez les conserver 4 semaines au réfrigérateur.

Réalisez le crémeux d'avocat en mixant la chair d'avocat avec la crème fraîche, un peu de sel, de poivre et de piment d'Espelette.

Ajoutez un demi jus de citron vert. Vous pouvez très bien réaliser le crémeux en l'écrasant avec une fourchette et avoir un résultat moins lisse, avec plus de morceaux.

Placez les Accrais de Morue MSC cuisinés à la Créole dans un plat allant au four et faites les cuire en suivant les conseils de cuisson.

Pendant ce temps, coupez le concombre en julienne, pour obtenir des morceaux d'un centimètre et demi de long environ. Coupez également en fines rondelles le reste de radis, et le demi citron vert restant en 4 quartiers.

Toastez légèrement les tortillas de maïs dans une petite poêle, étalez une bonne cuillère à soupe de crémeux d'avocat, placez 3 Accrais de Morue MSC cuisinés à la Créole, le concombre en julienne, quelques pickles de radis et des rondelles de radis frais (pour jouer sur les textures). Rajoutez quelques feuilles de persil pour ajouter une touche de fraîcheur et servez avec un quartier de citron vert par tortilla.

NB : Cette recette peut aussi être réalisée avec les autres produits de la gamme « Apérofish » de Cap Océan.