**MORUE PANÉE**

22 portions

**Ingrédients**

* 11 filets de morue panée (à couper en deux dans la longueur une fois cuits)
* 22 tortillas régulières
* 400g de Chou blanc en lamelles (faites avec la mandoline)
* 400g de Chou rouge en lamelles (faites avec la mandoline)
* 300g de Maïs en grain
* 400g carottes râpées
* 400g de poivrons jaunes en petits cubes
* 60g de menthe
* 60g de ciboulette
* 80g de persil
* 1 barre de cheddar orange râpée

**Sauce:**

* 800g de mayo
* 20g de chipotle
* 40g de jus de citron

***Montage:***

* Etaler les 22 tortillas sur un plan de travail propre.
* Diviser la préparation de légumes et herbes de façon équitable sur les 22 tortillas.
* Déposer un morceau de morue panée sur les légumes et herbes puis ajouter une cuillère a soupe de sauce sur le tout. S il reste de la sauce la diviser de façon équitable sur les 22 tortillas. Ajouter une belle poignée de cheddar orange râpé.
* Bien rouler les tortillas
* Mettre deux morceaux de simili journal sur un cabaret puis y déposer les burritos 6-5-4-3-2 il restera deux burritos a mettre sur une planche de bois recouverte de papier simili journal.
* Dans un contenant, mettre 180G de riz, 220-240G du mélange Tao, décorer d’oignons verts en rondelles.