



Sans cuisson

Guacamole y Nachos

Purée d'avocat assaisonnée à la mexicaine accompagnée de tortilla chips.



Photo SDV

Mise en place

Décongeler le guacamole 24 heures au froid positif.
 Laver et tailler une brunoise (petits dés) de tomate.
 Ciseler la coriandre fraîche.
 Couper un citron vert en 6 tranches.

Mise en oeuvre

Dresser le guacamole dans un petit ramequin.
 Ajouter la brunoise de tomate et la coriandre ciselée sur le dessus.
 Déposer dans un coin la tranche de citron vert.

Dresser les tortillas chips dans un petit ramequin.

Présenter les deux récipients sur une assiette rectangulaire.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
TORTILLA CHIPS NATURE	6297	30 g
Brunoise de tomate		10 g
Coriandre fraîche		0 g
Citron vert		0.17 pces
DELUXE GUACAMOLE 2 kg	7943	70 g