Américain

F00134

Pavé de thon sauce RedHot et avocat

Steack de thon agréablement parfumé à la sauce RedHot et servi accompagné de lamelles d'avocat pour un côté raffraîchissant.

Plats

Plancha

Mise en place

Décongeler les lamelles d'avocat la veille au froid positif.
Laver et découper des lamelles de poivrons et réserver au frais.

Mise en oeuvre

Badigeonner à l'aide d'un pinceau quelques gouttes de RedHot sur les deux faces du thon.
Cuire le thon dans une poêle ou plancha chaude légèrement huilée.
Dresser avec les lamelles d'avocat, la salade, les poivrons.
Disperser quelques gouttes de RedHot pour agrémenter l'assiette.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
SAUCE REDHOT ORIGINAL	6806	0 g
TRANCHES D'AVOCAT ❄	6723	0.04
Thon frais		140 g
Salade type mesclun		20 g
Poivrons rouges		20 g

SA SDV
ZA DU PONT NEUF
BP. 20177 SALLES D'ANGLES
16121 COGNAC CEDEX 6
Tél. 05 45 82 83 11
Fax. 05 45 83 98 96
www.sdvfrance.fr