

Duo de cocktail de crevettes et d'avocat

L'association de cubes d'avocat fondant et de queues de crevettes décortiquées, relevée d'un trait de sauce pimentée.



Sans cuisson



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif les cubes d'avocat.
Laver et couper en petits dés les tomates, réserver au frais.
Éplucher et ciseler l'oignon rouge et réserver au frais.

Mise en oeuvre

Mélanger intimement les cubes d'avocat, les dés de tomates, le basilic émincé, le trait d'huile d'olive, le jus de citron vert et quelques gouttes de sauce RedHot Original.
Disposer dans la coupe, le tartare d'avocat en alternant avec les crevettes égouttées, finir sur le dessus en disposant les crevettes en étoile.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
CUBES AVOCAT PEROU	8015	40 g
SAUCE REDHOT ORIGINAL	6806	0 g
Crevettes 60/80		70 g
Tomates fraîches		30 g
Oignons rouges		10 g
Huile d'olive		0
Basilic frais		0 g
Citron vert jus		0.05 pces