Latino

F00332

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 D'AVOCAT ❄	6722	40 g
SAUCE REDHOT ORIGINAL	6806	0 g
Crevettes 60/80		70 g
Tomates fraiches		30 g
Oignons rouges		10 g
Huile d'olive		0
Basilic frais		0 g
Citron vert jus		0.05 pces

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