

Tartare de saumon et avocat



Sans cuisson



Tartare de saumon, dés d'avocat, Redhot originale et riz au citron.

Mise en place

Faire décongeler les cubes d'avocat la veille au soir en froid positif.
 Laver et couper en petits dés la tomate, réserver au frais.
 Éplucher et ciserler l'oignon rouge et réserver au frais.
 Émincer finement le basilic.
 Laver et couper en dés le saumon et réserver au frais.

Mise en oeuvre

Dans un saladier, mélanger intimement le tartare de saumon, les dés de tomate, l'oignon ciselé, le basilic, un trait de Redhot originale, saler et ajouter quelques gouttes d'huile d'olive.
 Dans un cercle, disposer les cubes d'avocat, le tartare de saumon, les cubes d'avocat et finir à nouveau par le tartare de saumon.
 Décorer avec quelques feuilles de salade, une tranche de citron vert et une tomate cerise.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
CUBES AVOCAT PEROU	8015	40 g
SAUCE REDHOT ORIGINAL	6806	3 g
Oignons rouges		20 g
Tomates fraîches		20 g
Citron vert jus		0.1 pces
Basilic frais		0 g
Salade type mesclun		10 g
Tomates cerises		10 g
Saumon frais (filet)		70 g