

Club BLT avocat

Un sandwich club dans la pure tradition avec bacon, salade, tomates et la pointe d'originalité avec l'avocat.



Sans cuisson



Mise en place

Mettre en décongélation la veille au soir en froid positif les lamelles d'avocat, le guacamole et les tranches de bacon pré-grillées.
Laver la tomate, couper en tranches et réserver au frais.
Couper la salade en lamelles et réserver au frais.
Laver, éplucher et couper en lamelles le chou rouge, réserver au frais.

Mise en oeuvre

Disposer une tranche de pain de mie sur une assiette et disposer dans l'ordre :

- Le guacamole
- Les tranches de tomate
- La salade Iceberg
- Les lanières de bacon
- Les lamelles d'avocat avec un trait huile d'olive, du poivre du moulin et du sel fin
- Refermer avec la deuxième tranche de pain de mie

A l'aide d'un éminceur, couper le club en deux et dresser les deux moitiés l'une sur l'autre en inversant l'ordre des ingrédients.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
TRANCHES D'AVOCAT ORIGINE PEROU	7770	40 g
Pain de mie		0 g
Salade Iceberg		0.02 pces
Tomates grappes		60 g
Choux rouge		0.01 pces