

Cup salad avocat et mangue

Salade de mangue, crevettes et avocat.



Sans cuisson



Mise en place



La veille au soir mettre en décongélation en froid positif les cubes de mangue et cubes d'avocat. Éplucher et ciseler l'oignon rouge, puis réserver au frais.

Mise en oeuvre

Dans un saladier, réunir les crevettes, la mangue, les cubes d'avocat, la ciboulette, l'oignon rouge, un trait d'huile d'olive et si vous souhaitez donner un peu de caractère, deux gouttes de Red Hot (réf. 6806). Dresser ensuite dans la coupe sur un lit de romaine.

Suggestion

Vous pouvez assaisonner l'ensemble au dernier moment avec la sauce Curry mango (réf. 6697).

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
CUBES AVOCAT PEROU	 8015	40 g
CUBES DE MANGUE	 7749	50 g
Crevettes avec le fouet		40 g
Salade romaine		20 g
Oignons rouges		10 g
Ciboulette		0 g
Citron vert		0.05 pces
Huile d'olive		0 g