

Brochettes apéritives

Brochettes originales alternant dés d'avocat, tomates, chou fleur, carottes, champignons, crevettes et feta.



Sans cuisson



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif les cubes d'avocat et le pastrami.

Éplucher et laver les carottes, les couper en cubes, réserver au frais.

Nettoyer et réaliser des sommités de chou fleur, réserver au frais.

Couper la fêta en cubes et réserver au frais.

Laver et couper en cubes les champignons, réserver au frais (vous pouvez également cuire les champignons à la plancha ou les garder frais).

Mise en oeuvre

Réaliser des petites brochettes d'avocat avec les ingrédients frais préparés.

Assaisonner avec un tour de moulin à poivre.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
PASTRAMI DE BOEUF NY STYLE	❄️ 6956	20 g
CUBES D'AVOCAT	❄️ 6722	60 g
Carottes		10 g
Champignons de Paris		10 g
Choux fleur		20 g
Crevettes 60/80		10 g
Féta		10 g
Tomates cerises		30 g