

Brochettes apéritives

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



Sans cuisson



© Photo SDV 2013

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 sommets de chou fleur, réserver au frais.
Couper la féta 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 AVOCAT PEROU | 8015 | 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 |