Américain

F00523

Mousse d'avocat et crevettes

Mousse d'avocat légère, relevée d'une pointe de Red Hot et accompagnée de queues de crevettes croquantes.

Entrée

Sans cuisson

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
PULPE D'AVOCAT	6721	150 g
SAUCE REDHOT ORIGINAL	6806	0 g
Crevettes avec le fouet		100 g
Jus d'orange		10 g
Tomates cerises		10 g

Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif la pulpe d'avocat.
Mettre dans le blender la pulpe d'avocat, le jus d'orange, un trait de red hot, assaisonner et bien mixer.
Vérifier l'assaisonnement et réserver au frais.

Mise en oeuvre

Dresser la mousse d'avocat dans la coupe, ajouter les crevettes et les tomates cerises coupées en quatre.
Décorer avec une branche d'aneth et un zeste de citron vert.

SA SDV
ZA DU PONT NEUF
BP. 20177 SALLES D'ANGLES
16121 COGNAC CEDEX 6
Tél. 05 45 82 83 11
Fax. 05 45 83 98 96
www.sdvfrance.fr