

Tartare de tomate sorbet avocat menthe

De délicieux dés de tomates, agrémentés de tranches de jalapenos surmontés d'un sorbet à l'avocat et à la menthe très rafraîchissant.



Entrée

Sans cuisson



© Photo SDV 2013

Mise en place

Realiser un sorbet avocat/citron vert et menthe fraîche (recette F00528).
Laver et couper en cubes les tomates, réserver au frais.

Mise en oeuvre

Dresser le tartare de tomates et l'assaisonner.
Ajouter une boule de sorbet avocat et décorer avec les pignons de pin, la ciboulette, les tranches de piments jalapenos et le citron vert.

Suggestion

Vous pouvez ajouter quelques gouttes de red hot (réf. 6683) sur les tomates, pour les relever.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
PIMENTS JALAPENOS EMINCES	7036	5 g
Sorbet d'avocat, citron vert et menthe fraîche	F00528	60 g
Tomates grappes		150 g
Ciboulette		0 g
Pignons de pin		0.01 pces