

Salade californienne



Vapeur

Salade verte, chou rouge et tomates surmontés de raviolis de crevette accompagnés de sauce aux piments.



Mise en place

Préparer et laver la salade, réserver au frais.

Préparer les éléments de décoration, les tomates cerises et le chou rouge.

Mise en oeuvre

Placer environ 7 à 10 minutes les Hacao à la vapeur.

Dresser avec les légumes et la sauce douce aux piments.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
HACAO AUX CREVETTES - Ravioli pékinois	4855	3 pces
SAUCE DOUCE AUX PIMENTS	6678	30 g
Choux rouge		0.01 pces
Tomates cerises		10 g
Salade type mesclun		20 g