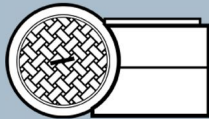


# Salade californienne

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



Vapeur



## 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