

Salade Key West avocat crevettes



Sans cuisson



Ingrédients

Code
SDVPoids
Net

DEMI AVOCAT origine Pérou	7773	50 g
THOUSAND ISLAND SALAD SAUCE	5350	25 g
SAUCE REDHOT ORIGINAL	6806	3 g
Crevettes avec le fouet		70 g
Pamplemousse		0.07 pces
Laitue		0.02 pces
Citron vert		0.2 pces

Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif les avocats.

Laver et préparer la salade.

Peler à vif le pamplemousse et récupérer les segments à l'aide d'un couteau d'office

Émincer le demi avocat.

Mise en oeuvre

Dresser sur la salade :

- Les segments de pamplemousse
- Les queues de crevettes
- Ajouter quelques gouttes de sauce Red Hot sur les crevettes
- Ajouter l'avocat émincé
- Avec la sauce 1000 Island dessus
- Décorer avec un quartier de citron vert et une tomate cerise