



Sans cuisson

Salade Key West avocat crevettes

Queues de crevettes assaisonnées de sauce Redhot sur des segments de pamplemousse avec un demi avocat et sa sauce 1000 islands.



© Photo SDV 2016

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
Emincer 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

Ingrédients	Code SDV	Poids 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