

Effiloché de porc en salade de riz

Lit de riz blanc avec effiloché de porc, tranches d'avocat et sauce chili dip.



Entrée



Plancha



Mise en place

La veille au soir, mettre en décongélation en froid positif les lamelles d'avocat et l'effiloché.
Cuire le riz.
Laver et préparer le brocoli, puis le blanchir dans de l'eau bouillante, environ 20 secondes.

Mise en oeuvre

Sur une plancha chaude légèrement huilée, réchauffer l'effiloché en le colorant légèrement.
Dresser l'effiloché sur le riz chaud et ajouter les lamelles d'avocat ainsi que la chili dipping sauce et la tête de brocoli.
Décorer avec une brunoise de tomates et ciboulette.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
EFFILOCHÉ DE PORC BBQ	6928	70 g
TRANCHES D'AVOCAT ORIGINE PEROU	7770	30 g
SAUCE DOUCE AUX PIMENTS	6678	30 g
Brocolis		20 g
Riz cuit		120 g