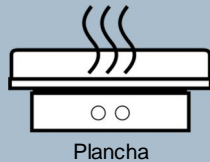
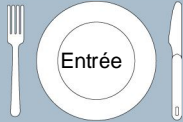


Effiloché de porc en salade de riz

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



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