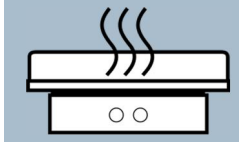
Américain

F00737

Effiloché de porc en salade de riz

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



Plancha

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
EFFILOCHÉ DE PORC BBQ ❄	6928	70 g
TRANCHES D'AVOCAT ❄	6723	40 g
SAUCE DOUCE AUX PIMENTS	6678	30 g
Brocolis		20 g
Riz cuit		120 g

Mise en place

La veille au soir, mettre en décongélation en froid positif les lamelles d'avocat et l'éffiloché.
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 légérement huilée, réchauffer l'éffiloché en le colorant légérement.
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.

SA SDV
ZA DU PONT NEUF
BP. 20177 SALLES D'ANGLES
16121 COGNAC CEDEX 6
Tél. 05 45 82 83 11
Fax. 05 45 83 98 96
www.sdvfrance.fr