



Sans cuisson

Duo tartare saumon, avocat, nachos

Tartare de saumon agrémenté de cubes d'avocat, oignons, tomates, piment Jalapenos et nachos



Mise en place

La veille au soir, mettre en décongélation les cubes d'avocat en froid positif.
Laver et couper la tomates en petits dés.
Eplucher et ciseler l'oignon.


Mise en oeuvre

Dans un saladier ajouter :
- Le saumon frais coupé en dés
- Les dés de tomate
- L'oignon
- Les cubes d'avocat
- L'aneth haché
- Le jus de citron vert
- Le piment jalapeno haché

Mélanger intimement l'ensemble, et assaisonner.
Dresser avec les nachos.

Suggestion

Vous pouvez ajouter des graines de sésame torréfiées.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
TORTILLA CHIPS NATURE	6297	40 g
PIMENTS JALAPENOS EMINCES	7036	5 g
CUBES AVOCAT PEROU	 8015	40 g
Saumon frais (filet)		70 g
Tomates grappes		30 g
Citron vert		0.2 pces
Oignons		25 g
Aneth		10 g