



Sans cuisson

Summer salad

Salade croquante avec lamelles d'avocat, crevettes cajuns, mangue, betterave, tomates, carottes, oignons et assaisonnée d'une sauce poivre crémeuse.



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation les cubes de mangues et les lamelles d'avocat.
Eplucher la carottes et la couper en bâtonnets fins.
Eplucher l'oignon et l'émincer.
Eplucher la betterave crue et la couper en triangles.
Laver et couper en 4 les champignons de Paris.

Mise en oeuvre

Remplir l'assiette de mesclun et ajouter.
- Les avocats
- Carottes
- Champignons de Paris
- Mangues
- Les crevettes cuites saupoudrées d'épices cajun
- Tomates cerises
- Oignon rouges
- Betterave crue
Ajouter la sauce poivre crémeuse et servir

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
ASSAISONNEMENT CAJUN SPECIAL VOLAILL	7591	3 g
BLACK PEPPER SAUCE	7928	20 g
TRANCHES D'AVOCAT ORIGINE PEROU	7770	30 g
CUBES DE MANGUE	7749	30 g
Tomates cerises		20 g
Carottes		30 g
Crevettes 60/80		40 g
Betterave		40 g
Champignons de Paris		70 g
Oignons rouges		20 g
Mesclun poche 1 kg		50 g

