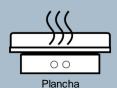
Américain

F00895

Salade Beyond Meat

Salade végétarienne agrémentée de morceaux de Beyond Meat, salade croquante, dés d'avocat, oignons, champignons et servie avec sa sauce salade.







Ingrédients	Code SDV	Poids Net
BEYOND BURGER ®	7526	1 pces
PICKLES ENTIERS	7939	30 g
RANCH SALAD SAUCE	4343	30 g
CUBES AVOCAT PEROU	8015	30 g
Oignons rouges		20 g
Champignons de Paris		30 g
Tomates cerises		30 g
Mesclun poche 1 kg		60 g

Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation le steak Beyond Meat et les cubes d'avocat. Laver et préparer la salade.

Couper les pickles en petits dés.

Eplucher l'oignon rouge et le couper en petit dés.

Laver les champignons et les cpouper en quatre.

Cuire sur une plancha chaude 3 minutes de chaque cotés le steak Beyond Meat.

Puis le couper en deux et l'émincer.

Mise en oeuvre

Dans un saladier assaissonner la samlade avec la sauce Ranch, puis dresser :

- La salade
- Le steak Beyond Meat
- Les champignons
- Les des d'avocat
- L'oignon rouge
- Les tomates cerises coupés en deux
- Les Pickles



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