

Salade de camembert pané et pastrami

Salade généreuse avec camembert pané, pastrami de boeuf, tomate, pommes, noix



Friteuse



Photo SDV

Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation le pastrami en froid positif.
Laver et préparer la salade.
Laver et couper la pomme en demi lamelles.
Eplucher l'oignon rouge et l'émincer.
Casser délicatement la noix et retirer les cerneaux.
Couper en dés le pickle.

Mise en oeuvre

Frire à 180 ° maximum les camemberts snack environ 3 minutes.
Assaisonner la salade avec la sauce Ranch
Dresser dans le bol en ajoutant :

- Les camemberts
- Le pastrami coupé en deux dans le sens de la longueur
- Les noix
- Les tomates cerises
- Le pickle
- La pomme
- L'oignon rouge
- Ajouter un trait de moutarde au miel

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
CAMEMBERT SNACKS	6745	4 pces
PASTRAMI DE BOEUF NY STYLE	6956	30 g
RANCH SALAD SAUCE	4343	20 g
PICKLES ENTIERS	7939	10 g
HONEY MUSTARD - MOUTARDE AU MIEL SQU	7915	10 g
Tomates cerises		20 g
Oignons rouges		10 g
Pommes Gala		30 g
Noix de grenoble		20 g
Mesclun poche 1 kg		70 g