

Plateau mix tapas



Entrée



Friteuse



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation le guacamole.

Réaliser un pico, dans un saladier réunir :

- La tomate coupé en dés
- l'oignon épluché et coupé en dés
- Le piment jalapenos haché
- La coriandre fraîche émincé
- Quelques gouttes de citron vert
- Un trait d'huile d'olive
- Sel/poivre

Mélanger délicatement l'ensemble, rectifier l'assaisonnement si nécessaire et réserver au frais.

Mise en oeuvre

Dans une huile à 180° maximum frire :

- Les sticks de mozzarella environ 1 minute.
- Les onions et camembert snacks environ 2 minutes.
- Les teezers et samoussa de légumes environ 4 minutes.

Débarrasser sur papier absorbant

Dresser avec la guacamole, le pico, la sauce rouge, les chips de maïs et les quartiers de citron vert.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
TORTILLA CHIPS NATURE	6297	40 g
CAMEMBERT SNACKS	6745	4 pces
SAMOUSSA AUX LÉGUMES	6757	4 pces
PREMIUM MOZZARELLA STICKS	6740	4 pces
ONION RINGS	6737	4 pces
PIMENTS JALAPENOS EMINCES	7036	4 g
GUACAMOLE EXTREME SUPREME	7942	40 g
TACO SALSA	7746	30 g
TEEZERS CHEDDAR	7692	4 pces
Tomates grappes		30 g
Coriandre fraîche		3 g
Oignons		15 g
Citron vert		1 pces