

Salade dinde, avocat, grenade et noix

F01166

Salade de mache garnie de filet de dinde, dés d'avocat, grenade et cerneaux de noix.



Sans cuisson



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation les cubes d'avocat en froid positif.
Laver et préparer la feuille de mâche.
Emincer la ciboulette.
Détacher des grains de la grenade.

Mise en oeuvre


Dresser la feuille de mâche dans l'assiette et ajouter :

- Le filet de dinde fumé
- La feta légèrement émiettée
- Les tomates cerises coupés en deux
- Les cubes d'avocat
- Les grains de grenade
- La ciboulette

Ajouter la sauce Ranch et servir aussitôt.

Suggestion

Vous pouvez bien sur assaisonner la mâche au préalable de la sauce Ranch et dresser aussitôt la salade.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
RANCH SALAD SAUCE	4343	30 g
CUBES D'AVOCAT	 6722	30 g
Filet de dinde fumé		50 g
Mache		50 g
Grenade		10 g
Ciboulette		3 g
Tomates cerises		15 g
Féta		20 g
Noix de grenoble		15 g