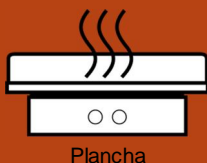


Hot bowl crevette achiote

Délicieuse salade sur une base de quinoa avec crevette aux épices achiote, concombre, tomate, guacamole



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation le guacamole en froid positif.
Cuire la quinoa selon les indications du sachet.
Laver et couper en cubes le concombre.
Laver et couper de deux les tomates cerises.
Laver et préparer les feuilles de mache.
Badigeonner les crevettes de marinade Achiote et réserver au frais.

Mise en oeuvre

Sur une plancha chaude et légèrement huilé, saisir environ 10 secondes de chaque cotés lmes crevettes.

Dresser la salade dans un plat :

- Les feuilles de mache
- Les crevettes
- Les cubes de concombres
- Les tomates cerises
- Le guacamole
- La quinoa
- La quartier de citron vert

Assaisonner l'ensemble avec une sauce Ranch.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
GUACAMOLE EXTREME SUPREME	7942	40 g
MARINADE ACHIOTE	7468	20 g
RANCH SALAD SAUCE	4343	30 g
Crevettes avec le fouet		50 g
Citron vert		0.2 pces
Mache		50 g
Tomates cerises		40 g
Concombre		50 g
Quinoa		40 g