

Salade accras de morue, mangue, avocat

Accras de morue, dés d'avocat et mangue, champignon et chou rouge sur une salade verte croquante.



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif les cubes d'avocat et les cubes de mangues.
Laver les champignons et le chou rouge et les émincer.
Laver et couper les tomates cerises en deux.
Laver et préparer la batavia.

Mise en oeuvre

Dans une friteuse à maximum 180°, frire les accras environ 3 minute puis débarasser sur papier absorbant.

Assaisonner la batavia de sauce Ranche, puis la dresser dans le plat.

Ajouter :

- Les accras
- Les dés d'avocat
- Les tomates cerises
- La chou rouge
- Les champignons de Paris

Ajouter le quartier de citron vert et servir aussitot.

Suggestion

Vous pouvez accompagner également cette salade avec la sauce douce aux piments 6678

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
ACCRA DE MORUE GOURMAND	7181	7 pces
CUBES DE MANGUE	7749	40 g
CUBES AVOCAT PEROU	8015	40 g
RANCH SALAD SAUCE	4343	40 g
Citron vert		0.2 pces
Tomates cerises		40 g
Batavia		150 g
Choux rouge		30 g
Champignons de Paris		50 g



Friteuse