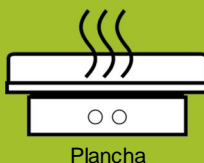


Entrecote chimichurri en salade

Entrecote accompagnée de sauce Chimichurri servie en salade avec tomate, avocat, citron et quelques baies roses.



Mise en place

Laver et couper les tomates en quartiers.
Eplucher l'avocat et l'émincer.
Laver et préparer la salade romaine.
Eplucher l'oignon rouge et le ciseler.
Laver et hacher le persil.

Mise en oeuvre

Sur une plancha chaude et légèrement huilé saisir l'entrecôte selon la cuisson demandée, puis dresser.
En ajoutant :

- L'entrecôte émincé napper de sauce Chimichurri
- Les tomates quartiers et l'oignon rouge ciselé.
- La salade romaine
- L'avocat émincé
- Les quartiers de citron vert

Terminer avec le persil haché et les baies roses.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
CHIMICHURRI SAUCE	7735	25 g
Entrecôte		300 g
Avocat Hass (300/365 g)		1 pces
Tomates grappes		100 g
Salade romaine		30 g
Citron vert		0.5 pces
Oignons rouges		3 g
Baies roses		3 g
Persil		5 g