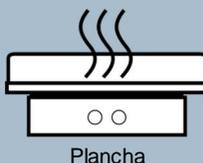
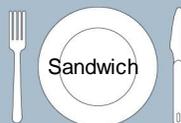


Pain roll aux crevettes

Pain généreux moelleux et croustillant garni de cubes d'avocat, crevettes, pamplemousse, céleri, sauce Ranch, ketchup, Redhot original, accompagné de roquette.



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif le pain roll et les cubes d'avocat.
Laver et éplucher le céleri branche puis l'émincer.
Couper à vif le pomelos et détacher les segments, puis les émincer en 3 ou 4 morceaux.
Mettre dans un saladier la mayonnaise, la moitié du ketchup, un trait de sauce redhot et l'aneth émincé, mélanger intimement l'ensemble en rectifiant l'assaisonnement si nécessaire.
Ajouter les crevettes et réserver au frais.
A l'aide d'un éminceur séparer chaque pains puis les trancher sur le dessus jusqu'à la moitié.
Faire fondre le beurre avec quelques gouttes de citron.

Mise en oeuvre

A l'aide d'un pinceau, badigeonner le beurre fondu de chaque côté de la mie, du pain roll.
Puis sur une plancha chaude colorer les deux côtés du pain, afin de le rendre croustillant.
Placer les crevettes à l'intérieur du pain roll et ajouter les cubes d'avocat, le céleri, le pomelos et quelques brins d'aneth fraîche.
Dresser avec le reste du ketchup et relish à coté avec la salade roquette assaisonnée de sauce ranch.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
RANCH SALAD SAUCE	4343	20 g
MAYONNAISE SNACK SAUCE	7264	30 g
KETCHUP SNACK SAUCE	6694	40 g
CUBES D'AVOCAT	6722	30 g
SAUCE REDHOT ORIGINAL	6806	4 g
Crevettes 60/80		60 g
Céleri branche		10 g
Pamplemousse		0.1 pces
Citron vert		0.2 pces
Beurre cru		10 g
Roquette		30 g
Aneth		5 g