



Sans cuisson

Salade mangue avocat haricots rouges

Salade mexicaine croquante à base de dés d'avocats, de mangue et de haricots rouges, parsemés de cactus nopalitos émincés.



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation les cubes d'avocat et les cubes de mangues en froid positif.
Egoutter les haricots rouges et les rincer à l'eau froide.
Laver et couper en deux les tomates cerises.
Laver et hacher la coriandre fraîche.

Mise en oeuvre

Dresser la salade bowl en mélangeant délicatement les ingrédients.

Suggestion

Vous pouvez ajouter un trait de sauce pimentée El Yucateco.

Ingrédients		Code SDV	Poids Net
CUBES AVOCAT PEROU	❄️	8015	30 g
HARICOTS ROUGES TEX-MEX		22111	80 g
CUBES DE MANGUE	❄️	7749	60 g
CACTUS NOPALITOS		7984	60 g
Coriandre fraîche			4 g
Citron vert			0.5 pces
Tomates cerises			40 g