

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.



Sans cuisson

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
CUBES D'AVOCAT	❄️ 6722	50 g
HARICOTS ROUGES TEX-MEX	22111	80 g
CUBES DE MANGUE	❄️ 7749	60 g
CACTUS NOPALITOS EN TRANCHES	7359	60 g
Coriandre fraîche		4 g
Citron vert		0.5 pces
Tomates cerises		40 g