

Guacamole aux fruits exotiques

Purée d'avocat épicée garnie de morceaux de mangue et de fruits du dragon.



Sans cuisson



Ingrédients	Code SDV	Poids Net
DELUXE GUACAMOLE 2 kg	7943	100 g
CUBES DE MANGUE	7749	30 g
PIMENTS JALAPENOS EMINCES	7036	2 g
Citron vert		0.2 pces
Coriandre fraîche		3 g
Oignons		10 g
Tomates grappes		30 g
Fruit du dragon		30 g

Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation le guacamole, les tortillas de maïs bleus et les cubes de mangues en froid positif.

Réaliser un pico, dans un saladier réunir :

- La tomate lavé et coupés en dés
- L'oignons épluché et coupés en dés
- La coriandre fraîche émincé
- Hacher le piment Jalapenos
- Le jus de citron vert
- Un trait d'huile d'olive
- Sel/poivre

Mélanger délicatement l'ensemble, rectifier l'assaisonnement si nécessaire et réserver au frais.

Couper en 6 les tortillas de maïs et les frire dans une friteuse à maximum 180° environ 30/40 secondes, puis réserver sur du papier absorbant.

Éplucher et couper en cubes le fruit du Dragon.

Recouper les cubes de mangues en deux.

Mise en oeuvre

Dresser dans un bol le guacamole.

Ajouter les cubes de mangues, le fruit du Dragon et le pico.

Servir avec les nachos.