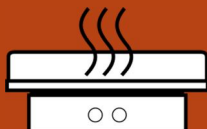


# Assortiment de verrines au guacamole

Plateau traiteur avec verrines de guacamole, cubes de mangue et crevettes aux épices.



Entrée



Plancha



## Mise en place

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

Dans un saladier réunir :

- La tomate coupée en petits dés
- L'oignon ciselé
- La coriandre hachée
- Un trait de citron vert
- Le piment jalapenos haché
- Sel/Poivre

Mélanger délicatement le pico et réserver au frais.

## Mise en oeuvre

Sur une plancha chaude et légèrement huilé, saisir très rapidement les crevettes et ajouter à la fin la sauce douce aux piments et bien envelopper les crevettes.

Commencer à dresser les verrines.

- Les cubes de mangues
- Le pico
- Le guacamole
- Les crevettes
- L'aneth fraîche

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
CUBES DE MANGUE	7749	150 g
GUACAMOLE EXTREME SUPREME 1 kg	7192	100 g
SAUCE DOUCE AUX PIMENTS	6678	30 g
PIMENTS JALAPENOS EMINCES	7036	3 g
Oignons		15 g
Tomates grappes		30 g
Coriandre fraîche		2 g
Aneth		5 g
Citron vert		0.2 pces
Crevettes 60/80		100 g