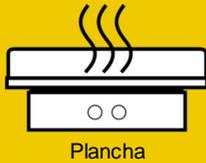


Bavette sauce soja et salade d'avocat

F01356

Slices de bavette marinés et assaisonnés de citron, sauce soja servies avec une salade d'avocat et tomates.



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation les cubes d'avocat en froid positif.

Laver et couper en cubes le concombre.

Laver et couper en deux les tomates cerises.

Réaliser un pico, dans un saladier réunir :

- Les dés de tomates
- L'oignon coupé 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.

Mise en oeuvre

Sur une plancha chaude et légèrement huilé, griller la bavette, l'assaisonner en fin de cuisson de sel et poivre.

Emincer la bavette et dresser aussitôt en ajoutant le pico et un trait se sauce soja sur la viande.

Ajouter la salade de concombre/avocat/tomate cerises assaisonné avec la sauce Ranch.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
SAUCE GASTRONOMIQUE LE SOJA	7768	5 g
CUBES D'AVOCAT	 6722	40 g
PIMENTS JALAPENOS EMINCES	7036	3 g
RANCH SALAD SAUCE	4343	20 g
Bavette de boeuf		140 g
Citron vert		0.2 pces
Coriandre fraîche		4 g
Tomates grappes		40 g
Oignons		20 g
Tomates cerises		50 g
Concombre		50 g

