

Meli melo legumes croustillant de chèvre

F01367

Mélange de salade croquantes, courgettes, poivrons et oignons grillés, tomate et croustillants de chèvre.



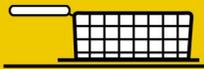
Mise en place

Laver et préparer la roquette.
Laver et préparer en tronçons la courgette.
Laver et couper en quatre la tomate.
Colorer légèrement sous la salamandre les amandes effilées.
Laver et hacher le persil.

Mise en oeuvre

Sur une plancha chaude et légèrement huilé, faire griller les quartiers de tomate et de courgette, saupoudrer en fin de cuisson l'épice cajun.
Toaster la demi tranche de pain de campagne.
Dans une friteuse à maximum 180° frire les chèvre snacks environ 2 minutes 30.
Assaisonner la roquette avec la sauce ranch et dresser dans l'assiette :

- Ajouter les chèvre snacks
- Les poivrons et oignons
- Les tomates et courgettes grillés
- Parsemer sur l'ensemble les amandes effilées
- Finir par le persil haché.



Friteuse

| Ingrédients | Code SDV | Poids Net |
|-------------------------------------|----------|-----------|
| CHÈVRE FONDANT SNACKS | 6746 | 5 pces |
| RANCH SALAD SAUCE | 4343 | 30 g |
| ASSAISONNEMENT CAJUN SPECIAL LEGUME | 7589 | 4 g |
| Pain de campagne | | 0.5 pces |
| Persil | | 3 g |
| Amandes effilées | | 10 g |
| Roquette | | 30 g |
| Courgettes | | 50 g |
| MELANGE POIVRONS & OIGNONS GRILLES | 7032 | 50 g |
| Tomates grappes | | 70 g |