

# Salade\_camembert\_pastrami\_pickles

salade croquante avec bouchées camembert panées fondantes, pastrami, onion crisp, lamelles d'avocat, pickles



Salades



Friteuse



## Mise en place

La veille au soir, mettre en décongélation en froid positif les lamelles d'avocat et le pastrami.  
Laver et préparer les feuilles de batavia.  
Laver et couper en deux les tomates cerises.  
Couper le pickle en tranches.

## Mise en oeuvre

Dans une friteuse à maximum 180° frire les camembert snacks environ 2 minutes 30  
Assaisonner la batavia de sauce ranch et dresser dans l'assiette :  
- Ajouter les bouchées de camembert  
- Les lamelles d'avocat  
- Les tomates cerises  
- Les tranches de pastrami  
- Les tranches de pickle  
Parsemer les crispy onion sur l'avocat.  
Envoyer avec un quartier de citron jaune.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
CAMEMBERT SNACKS	6745	6 pces
PASTRAMI DE BOEUF NY STYLE	6956	40 g
CRISPY ONIONS	3482	5 g
RANCH SALAD SAUCE	4343	30 g
TRANCHES D'AVOCAT	6723	50 g
PICKLES ENTIERES	6772	0.04 pces
Citron jaune		0.2 pces
Tomates cerises		20 g
Batavia		50 g