

Salade camembert pastrami & pickles

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



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 ORIGINE PEROU	❄️	7770	50 g
PICKLES ENTIERES		7939	40 g
Citron jaune			0.2 pces
Tomates cerises			20 g
Batavia			50 g