

# Lobster en salade

Chef de homard et de poisson sur une salade croquante, tomate



Sans cuisson



## Mise en place

La veille au soir, mettre en décongélation le lobster&fish, les lamelles d'avocat.  
Laver et préparer la batavia.  
Eplucher à vif l'orange et le pamplemousse et détacher des segments.  
Laver et couper en deux les tomates cerises.  
Blanchir dans l'eau bouillante salée, l'Edamame environ 1 minute et rafraîchir aussitôt à l'eau glacée ou glaçons.

## Mise en oeuvre

A la commande assaisonner la salade de sauce Ranch, puis dresser dans l'assiette :

- La salade
- La chair du lobster&fish délicatement émietter
- Les segments d'orange et pomelos
- Les tomates cerises et les fèves d'edamame
- L'aneth fraîche

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
DINER'S LOBSTER & FISH	7826	70 g
RANCH SALAD SAUCE	4343	30 g
TRANCHES D'AVOCAT ORIGINE PEROU	7770	40 g
EDAMAME ECOSSE	7825	30 g
Batavia		30 g
Pamplemousse		0.04 pces
Oranges		50 g
Tomates cerises		30 g
Aneth		3 g