



Sans cuisson

Lobster en salade

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



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 rafraichir 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