

Salade chèvre, noix et avocat

Salade verte, dés de tomate et d'avocat et donuts de chèvre



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation les cubes d'avocat en froid positif.

Laver et préparer le mesclun.

Laver et couper en cubes la tomate.

Laver et hacher le persil.

Mise en oeuvre



Dans une friteuse à maximum 180° frire environ 2 minutes les donuts.

Assaisonner les cubes d'avocat d'un coup de poivre moulin, sel et un trait d'huile d'olive.

Dans un saladier assaisonner le mesclun avec la sauce Ranch, puis dresser la salade sur l'assiette et ajouter:

- Les donuts de chèvre
- Les cubes d'avocat
- Les noix
- La tomate

Ajouter un trait de sauce Ranch et le persil haché.

| Ingrédients | Code SDV | Poids Net |
|-----------------------|---|-----------|
| MINI DONUTS AU CHEVRE |  7828 | 3 pces |
| CUBES AVOCAT PEROU |  8015 | 50 g |
| RANCH SALAD SAUCE | 4343 | 30 g |
| Persil | | 3 g |
| Mesclun poche 1 kg | | 50 g |
| Tomates fraîches | | 60 g |
| Cerneaux de noix | | 30 g |