

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 en 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