

Grilled Cheese avocado

Entre deux tranches de pain de mie, du guacamole, des tranches d'avocat et de la mozzarella fondante.

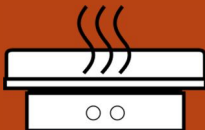


Mise en place



La veille au soir mettre en décongélation en froid positif les lamelles d'avocat et le guacamole.
Laver et couper en tranches la tomate.
Couper en tranches fines la mozzarella.

Mise en oeuvre

Toaster le de mie, puis ur une tranche poser la tomate et la mozzarella, assaisonner de sel, poivre et un trait d'huile d'olive, puis gratiner légèrement l'ensemble sous une salamandre.
Sur l'autre tranche de pain de mie, étaler le guacamole, puis ajouter les lamelles d'avocat, les assaisonner.
Puis refermer la tranche d'avocat sur celle de mozzarella et dresser aussitôt.



Plancha

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
GUACAMOLE EXTREME SUPREME	 7942	120 g
TRANCHES D'AVOCAT ORIGINE PEROU	 7770	90 g
Pain de mie		6 pces
Mozzarella		120 g
Tomates fraiches		120 g