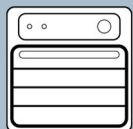
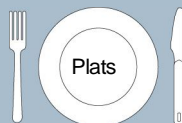


Avocado toast sando saumon

Toast sando, guacamole, pousses d'épinard, saumon fumé, pickles d'oignon, oeuf poché et sauce douce pimenté.



Four



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif le pain Sando et le guacamole.
Dans une bouillante salée, blanchir quelques secondes les feuilles d'épinards et les refroidir aussitôt dans de l'eau glacée.

Dans une bouillante également salée, blanchir les têtes de brocolis environ 2 minutes.

Dans une eau frémissante, légèrement vinaigré, pocher l'oeufs 3 minutes, puis le débarrasser délicatement dans de l'eau froide.

Mise en oeuvre

A la commande toaster la tranche de pain Sando, puis le garnir.

- Etaler le guacamole sur la base du pain
- Ajouter les feuilles d'épinards
- Le saumon fumé
- Les têtes de brocolis
- Les pickle d'oignon
- Les tomates cerises
- L'œuf poché
- Parsemer des graines de sésame noirs
- Terminer par un trait de sauce douce aux piments et l'aneth fraîche.

| Ingrédients | Code SDV | Poids Net |
|---------------------------|----------|-----------|
| PAIN SANDO TRANCHE | 8055 | 1 pièce |
| ONION PICKLES | 7941 | 10 g |
| GUACAMOLE EXTREME SUPREME | 7942 | 40 g |
| SAUCE DOUCE AUX PIMENTS | 6678 | 10 g |
| Saumon fumé | | 40 g |
| Oeuf | | 1 pces |
| Brocolis | | 40 g |
| Feuilles Epinards | | 40 g |
| Graines de sésame noir | | 2 g |
| Tomates cerises | | 30 g |
| Aneth | | 2 g |