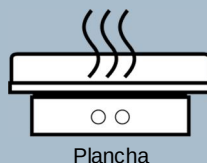


Bacon lettuce Tomato salad

Salade avec pétales de bacon, tranches d'avocat, feta, noix et sauce Ranch



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif l'avocat et les pétales de bacon.
 Laver et émincer la salade romaine.
 Laver et couper en deux les tomates cerises.
 Laver et hacher le persil.
 Laver et préparer les champignons puis les émincer.
 Dans une poêle ou plancha chaude, faire revenir les pétales de bacon 1/2 minutes afin de les rendre croustillant, puis les débarrasser sur une feuille de papier absorbant.

Mise en oeuvre

Dresser la romaine dans le saladier.
 Ajouter le demi avocat émincé puis :
 - Les tomates cerises
 - Les champignons
 - La fêta émiété
 - Les pétales de bacon
 - Les noix et crispy onion
 - Le persil
 Ajouter au début ou à la fin la sauce Ranch.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
DEMI AVOCAT origine Pérou	7773	60 g
RANCH SALAD SAUCE	4343	30 g
CRISPY ONIONS	3482	10 g
Salade romaine		100 g
Tomates cerises		50 g
Champignons de Paris		40 g
Cerneaux de noix		10 g
Féta		20 g
Persil		3 g