

Sweet potatoes mex

Frites de patate douce agrémentées de haricots rouges, maïs, guacamole, crème fraîche.



Photo SDV

Mise en place

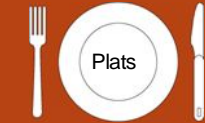
La veille au soir, mettre en décongélation les cubes d'avocat et le guacamole. Ouvrir le maïs et les haricots rouges, les rincer à l'eau claire.

Mise en oeuvre




Dans une friteuse à 180° maximum, frire les frites de patate douce environ 2 minutes.

Dresser sur une assiette en ajoutant :

- Le maïs et les haricots rouges
- Les cubes d'avocat
- Des touches de guacamole et de crème fraîche
- La coriandre hachée



Plancha

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
FRITES DE PATATES DOUCES	 7197	120 g
HARICOTS ROUGES	3063	20 g
DELUXE GUACAMOLE 2 kg	 6719	20 g
CUBES D'AVOCAT	 6722	30 g
Maïs en grains		30 g
Coriandre fraîche		3 g
Crème fraîche épaisse		20 g