

BUFFET TRAITEUR

MINI VERRINES AVOCAT, TARTARE DE CREVETTE

Les Produits Florette



Roquette 300g
Florette



Pickles de chou rouge 360g
Florette



Concombre cube 1 Kg
Florette



Ananas morceaux 1,4 Kg
Florette

Ingrédients :

- 200g d'ananas en morceaux Florette
- 200g de concombre Florette
- 50g de roquette Florette
- 100g de pickles de chou rouge Florette
- 4 avocats
- 200g de mangue
- 15g de coriandre
- 20 crevettes crues
- 1 citron vert



Plat



10
Verrines



15 min

Les étapes de préparation :

- 1/ Découper l'avocat en petits cubes et ciseler la moitié de la coriandre
- 2/ Mélanger l'avocat, la coriandre ciselée, le jus de citron vert et assaisonner de sel et de poivre
- 3/ Dans les verrines mettre au fond le mélange à l'avocat puis dresser une couche de dés de mangue puis une de dés de concombre
- 4/ Décortiquer les crevettes crues
- 5/ Décorer avec quelques brins de pickles de chou rouge et quelques feuilles de roquette et de coriandre, et râper le zeste de citron vert et déposer votre crevette
- 6/ Dresser sur un plateau