

Avocat, tomates confites en tartare, céleri remoulade vinaigre de géranium



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.05	Vinaigre floral Romeiko géranium en bouteille 250 ml SENS GOURMET	0231212
0.05	Jus de citron yuzu en bouteille 360 ml SENS GOURMET	0156887
0.25	Mayonnaise l'Authentique en seau 2,85 kg LESIEUR PROFESSIONNEL	0222200
0.5	Céleri rémoulade en boîte 5/1 D'AUCY	0043283
PM	Poivre de Penja blanc en sachet 250 g TERRE EXOTIQUE	0167477
0.5	Céleri râpé en boîte 5/1 BONDUELLE	0043281
0.5	Tomates semi-séchées à l'huile de tournesol en boîte 4/4 DEMETRA	0097979
5 PCE	Avocat	~

Étapes de préparation

- 1 Pour la préparation du céleri rémoulade, dans un cul de poule mélanger le céleri, le jus de yuzu, le vinaigre Romeiko, le poivre de Penja et la mayonnaise et mélanger la tout.
- 2 Hacher finement les tomates séchées.
- 3 Hacher finement les avocats, assaisonner avec du sel et du poivre de Penja et un filet de jus de yuzu.
- 4 Cercler séparément, le céleri, la tomate et l'avocat puis les assembler. Rajouter ensuite quelque lamelles de radis rouge.