

La Japan Salad



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
17803	Crevettes tropicales décortiquées cuites 100/200	100 Gramme
41287	Queues d'écrevisses de Louisiane décortiquées cuites 100/200	200 Gramme
177205	Emincé de poulet rôti cuit 1 kg	200 Gramme
24340	Champignons de Paris émincés 2,5 kg PassionFroid	200 Gramme
	Champignon noir chinois	100 Gramme
	Racine Lotus	200 Gramme
	Salade mesclun	200 Gramme
	Vinaigrette	100 Gramme
	Menthe	PM

Recette

1. Mettre en décongélation préalable les crevettes tropicales décortiquées et queues d'écrevisses cuites
2. Marquer les champignons à la plancha. Réserver
3. Effectuer le dressage : prendre une base de salade mesclun, ajouter les queues d'écrevisses et de crevettes, les émincés de volaille, les champignons noirs, les racines Lotus et les champignons de Paris émincés
4. Ajouter une vinaigrette au vinaigre de riz et sauce nuoc mam. Finir avec de la menthe fraîche ciselée