

Salade croustillante de vermicelles et légumes croquants



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.3	Assaisonnement Thai Style en bouteille 1 L GO TAN	0285036
0.4	Vermicelles de haricot mungo en sachet 1 kg LONGKOU	0283823
3 PCE	Sucrines	~
0.25	Citrouille	~
0.1	Choux rouge	~
PM	Pousses de betterave	~
PM	Cacahuètes blanches grillées salées split sous-vide en sachet 1 kg KREEK'S	0062423
PM	Huile de colza désodorisée BIO en bidon 5 L HUILERIE GID	0170929
PM	Huile pour friture en bidon 7,5 L	0270282

Étapes de préparation

- 1 Frir les vermicelles de soja
- 2 Couper des tranches de citrouille d'1cm. Badigeonner d'huile et passer au four 200°C 15 à 20 minutes
- 3 Émincer le chou rouge finement
- 4 Pour le dressage, disposer quelques feuilles de sucrose. Ajouter le restant des légumes et assaisonner avec la sauce Thai.
- 5 Parsemer de cacahuètes légèrement concassées