



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
37343	Plaque de pain de mie 300 x 400 mm 250 g	250 Gramme
41287	Queues d'écrevisses de Louisiane décortiquées cuites 100/200	100 Gramme
30146	Pointes d'asperges vertes 1 kg	100 Gramme
290136	Guacamole 150 g	50 Gramme
251779	Demi-avocats mûrs à point 1 kg	50 Gramme
	Poudre de miso	20 Gramme

Etapas de préparation

- 1 Mettre en décongélation le pain de mie, les demi-avocats, le guacamole, les queues d'écrevisses et les asperges
- 2 Découper les tranches de pain de mie à l'emporte pièce rond et puis en deux pour créer la base
- 3 Procéder au montage : entre les deux tranches de pain de mie, déposer du guacamole en fines couches, les queues d'écrevisses et les pointes d'asperges. Par-dessus, déposer une fine couche de guacamole pour une meilleure adhésion des ingrédients puis presser légèrement le tout.
- 4 Pour le décor : ajouter un copeau d'avocat, une queue d'écrevisse et la poudre de miso au-dessus de la réalisation.