

SALADE DE TOMATES ET D'AVOCAT À LA THAÏLANDAISE



INGRÉDIENTS

4 

- 8 tomates
- 10 g de basilic thaï
- 10 g de coriandre
- 5 g de ciboulette hachée
- 3 tiges d'oignon de printemps
- 2 avocats
- 10 g de purée de piment Bresc
- 1 citron vert (zeste et jus)
- 20 g de sauce de soja
- 20 g de ketjap
- 5 g de purée de citronnelle Bresc
- 5 g de purée de gingembre Bresc
- 10 g de graines de sésame noir

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Purée de citronnelle 450g



Purée de gingembre 450g



Purée de piments rouges
450g

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Préparer une vinaigrette avec le jus et le zeste de citron vert, la citronnelle, le gingembre, le piment rouge et la sauce de soja. Couper l'oignon de printemps en rondelles et retirer la peau et le noyau des avocats. Les couper en fines tranches. Couper les tomates en tranches et les disposer sur une assiette. Assaisonner avec poivre, gros sel et ciboulette. Mélanger les tranches d'avocat avec suffisamment de vinaigrette et les épices. Dresser l'avocat sur la tomate et arroser de quelques gouttes de vinaigrette qui reste. Garnir d'oignon de printemps et de graines de sésame.