CROÛTON DE PAIN MULTICÉRÉALES AVEC GUACAMOLE, OIGNON ROUGE À L'AIGRE-DOUX ET SAUMON FUMÉ



Ingrédients Menù

15 g Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EKC

60 g Sauce Guacamole - XQ0X

90 g Saumon fumé norvégien prétranché (décongelé) - 169

Ingrédients

80 g Pain multicéréales en tranches

100 g Oignon rouge

q.s. Sel et poivre

Sucre

Vinaigre blanc

Chef: Diego Ponzoni

Préparation

Pour 1 personne

Couper l'oignon rouge en tranches d'environ 6-7 mm et les faire revenir à la poêle pendant 2-3 minutes avec l'huile d'olive extra vierge, le vinaigre, le sel et le sucre. Après quoi, couper à part 3 tranches de pain multicéréales et les saisir dans une poêle avec un filet d'huile d'olive extra vierge. Lorsqu'elles sont dorées, les disposer sur un plat, ajouter la sauce Guacamole, l'oignon rouge aigre-doux et le saumon fumé. Décorer avec quelques pétales de souci et un filet d'huile à cru.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)