

## SALADE CREVETTE, SURIMI ET AVOCAT



### RÉALISATION D'UNE SALADE CREVETTE, SURIMI ET AVOCAT

**Salade** aux **crevettes roses**, **surimi** et **avocat**. Les enfants sont très sensibles à l'aspect esthétique des plats. Pour multiplier les chances de les voir manger des **salades**, il est préférable de préparer des assiettes individuelles non mélangées.

### LES INGRÉDIENTS DE LA RECETTE

50 g de surimi 4 grosses crevettes roses 6 belles feuilles de laitue ou autre [salade](#) 1/4 d'avocat 4 tomates cerises 1 [vinaigrette](#) Ciseaux

### LES ÉTAPES DE LA RECETTES

Laver et essorer la salade. Couper la salades en lamelles. Répartir la salade dans l'assiette. Eplucher les crevettes. Eplucher et dénoyauter l'avocat, puis le couper en tranches. Répartir les tranches d'avocat dans l'assiette Poser les crevettes sur les avocats. Ajouter le surimi en miettes. Couper tomates cerises en deux et le ajouter à la salade. Ajouter la [vinaigrette](#). Il ne reste plus qu'à préparer autant d'assiettes de salade qu'il y a de convives.

## DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

6,49 €

Réf : 01292



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de

1,99 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de

1,59 €

à partir de

**2,69 €**



Tablier en coton avec poche



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

**4,74 €**



Dessous de verre rond en bois

à partir de

**0,69 €**



Sac à tarte en coton

à partir de

**3,19 €**

Retrouver mon matériel sur le site [10doigts.fr](https://10doigts.fr)