




Suggestion de présentation

Ingrédients pour 10 personnes


Risetti spéciales salade Les Essentiels	0.5	Kilo(s)
Crevette(s) entière(s) cuite(s)	0.35	Kilo(s)
Ananas Frais	0.5	Kilo(s)
Amandes effilées	0.2	Kilo(s)
Citron(s) vert(s)	0.2	Kilo(s)
Ciboulette	0.1	Kilo(s)
Curry	0	
Huile de colza	0.38	Litre(s)
Moutarde	0	
Sel et poivre	0	

Les produits Panzani Food Service pour cette recette



Difficulté


Budget


Préparation
 15 min



Mise en œuvre

1. Cuire les pâtes Risetti « Spéciales salade », égoutter et laisser refroidir avec un trait d'huile de colza.
2. Décortiquer les crevettes cuites en laissant la tête.
3. Confectionner la vinaigrette avec un jus de citron vert, le curry et la ciboulette émincée puis agrémenter la préparation aux pâtes refroidies.
4. Rectifier l'assaisonnement.
5. Dans un bol, confectionner une marinade à base d'huile de colza, curry et citron vert.
6. Découper l'ananas en petits cubes et l'adjoindre à la préparation.
7. Au four, faire griller les amandes effilées.
8. A l'aide d'un pinceau, badigeonner les crevettes avec la marinade.