



CROQUE NORVÉGIEN

Pour 10 personnes

10 min de préparation

Sans cuisson

INGRÉDIENTS

Pain de mie artisanal	1300 g
Beurre doux	200 g
SMASH AVOCADO	
Avocats en cubes ❄	515 g
Huile d'olive extra vierge	15 g
Pur jus de citron jaune - Disgroup	15 g
Mélange d'épices à la Mexicaine	3 g
Sel fin	2 g
Poivre du moulin	0,4 g
Tranchettes de saumon ❄	400 g
Grenade	80 g
Aneth fraîche	10 g
Pousses d'épinard	80 g

PROGRESSION DE LA RECETTE

PRÉPARER LE SMASH AVOCADO

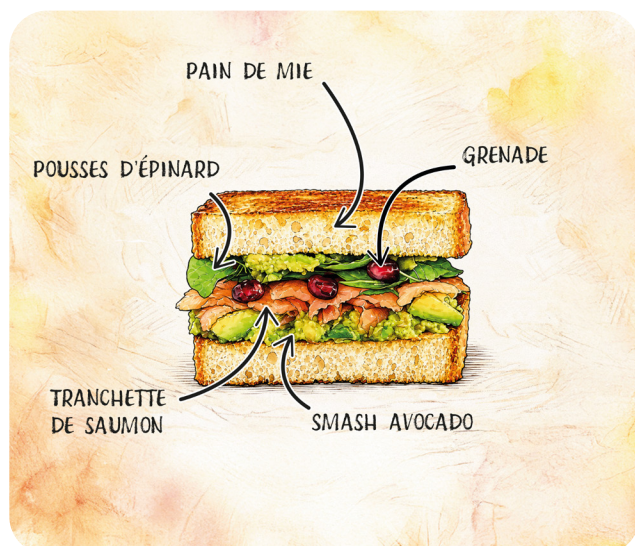
- Mélanger ensemble l'huile d'olive, le jus de citron et les assaisonnements.
- Verser la préparation sur les cubes d'avocat et mélanger à la fourchette, sans trop écraser.

- Refermer le croque avec une seconde tranche de pain toastée, recouverte d'une fine couche de Smash Avocado sur la face intérieure pour assurer le bon maintien des pousses dans le croque.

Servir

MONTAGE

- Détailler le pain de mie en tranche de 15 mm d'épaisseur
- Dorer les tranches dans une poêle au beurre mousses.
- Sur une première tranche, déposer :
 - 55 g de Smash Avocado
 - 40 g de tranchettes de saumon
 - 8 g de graines de grenade
 - 1 g de pluches d'aneth
 - 8 g de pousses d'épinard



Réclamez tous les produits à votre distributeur DISGROUP !
Recette proposée par VALAÉ Gourmet Consultants - www.valae.fr

❄ Produit surgelé

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »