



TOPPING À L'AVOCAT

FRAIS, ONCTUEUX ET
PRÊT À L'EMPLOI



Le topping à l'avocat Cuisin'easy est une préparation fraîche, prête à l'emploi, parfaitement adaptée aux plats modernes et légers. L'avocat crémeux est équilibré par des dés de tomates, de la ciboule et une subtile touche de citron et de citron vert.

Idéal pour les chefs souhaitant allier rapidité, régularité et finition moderne.

POURQUOI CHOISIR CE TOPPING ?

Prêt à l'emploi & gain de temps

Aucune mise en place nécessaire, utilisable directement en service.

Qualité constante

Toujours parfaitement mûr, avec un goût et une texture maîtrisés.

Frais & moderne

Valorise chaque plat visuellement et gustativement.

Polyvalent

Parfait pour bowls, toasts, wraps, burgers et plats à partager.

PRATIQUE

✓ Décongeler et servir

✓ Plusieurs jours de conservation après décongélation

✓ Convient aux applications froides et chaudes

À TESTER DANS
VOTRE CUISINE



Découvrez la facilité d'utilisation et le goût de cette garniture à l'avocat.

- Demandez votre échantillon ici
- Téléchargez la fiche produit avec recettes

NACHOS GARNIS AVEC TOPPING À L'AVOCAT ET PULLED PORK

4 personnes

Ingrédients :

- 300 g de nachos
- 100 g de cheddar râpé
- 200 g de pulled pork
- Topping à l'avocat Darta
- 1—2 jalapeños en rondelles
- 2 tomates en dés
- 150 g de crème aigre
- 2 oignons nouveaux

Préparation :

1. Préchauffez le four à 180 °C.
2. Disposez les nachos sur une plaque et ajoutez le cheddar.
3. Enfourez 8—10 minutes jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
4. Ajoutez le topping à l'avocat, le pulled pork et les autres ingrédients.



Voir la recette en ligne

Astuce : servir des toppings supplémentaires à part.



TOAST GRILLÉ À L'AVOCAT, SAUMON ET ŒUF POCHÉ

4 personnes

Ingrédients :

- 4 œufs
- 4 tranches de pain
- 2 avocats
- 200 g de saumon fumé

Préparation :

1. Grillez le pain et pochez les œufs.
2. Tartinez de topping à l'avocat, ajoutez le saumon et l'œuf.
3. Terminez avec une sauce mousseline.



**PARFAIT POUR BRUNCH
OU LUNCH**



Voir la recette en ligne

**PRÊT À VOUS
LANCER AVEC
CES RECETTES ?**



Demandez votre échantillon et
testez-le dans votre cuisine