

# Wrap fusion asiatique

Wrap fusion asiatique avec cette tortilla de blé garnie de nouilles chinoises, salade, carottes râpées, tomates fraîches, assaisonnée à la vinaigrette thaï.



Sans cuisson



## Mise en place

Décongeler les tortillas de blé la veille au froid positif.  
Plonger les nouilles dans un grand volume d'eau bouillante, au premier bouillon cuire 4 minutes, égoutter dans une passoire et refroidir sous l'eau froide. Réserver.  
Couper les tomates en fines lanières.  
Couper les nouilles en tronçons de 5 à 6 cm.

## Mise en oeuvre

Chauffer légèrement la tortilla afin de l'assouplir sur la plancha ou au micro-ondes.  
Déposer la tortilla sur la planche de travail, étaler une très fine couche de chutney à la mangue.  
Répartir la salade sur les 2/3 de la surface de la tortilla.  
Mélanger les carottes râpées, les lanières de tomates et les nouilles avec la sauce vinaigrette à la citronnelle.  
Répartir cette préparation sur la surface de la salade.  
Soulever et rabattre les deux cotés latéraux de la tortilla, rabattre le bord inférieur et l'enrouler délicatement en maintenant les deux cotés latéraux bien parallèles.  
Couper le wrap en deux par le milieu et en biais.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
Salade type mesclun		10 g
Carottes râpées		30 g
Tomates fraîches		50 g