



Sans cuisson

Wraps au saumon

De délicieux wraps au saumon, salade, crème fraîche, tomates et citron.



Mise en place

Décongeler les tortillas de blé la veille au froid positif.
Hacher l'aneth.
Laver et émincer les tomates.
Émincer les olives noires.

Mise en oeuvre

Dans l'ordre, étaler sur la moitié inférieure de la tortilla de blé :
(veiller à laisser une bordure de 1 cm non recouverte)

- La crème fraîche épaisse
- Les rondelles de tomates
- La salade
- Le saumon fumé
- Un trait de jus de citron
- Les olives noires émincées

Étaler sur 1 cm à l'extrémité supérieure de la tortilla de blé, un peu de crème fraîche épaisse afin d'installer un point de colle.

Avec beaucoup de soin replier les deux cotés latéraux et rouler l'ensemble en le maintenant fermement.

Couper les wraps en biais par le milieu.

Les disposer dans l'emballage prévu.

Coller une étiquette avec la date de fabrication.

Suggestion

Afin de parfaire à la présentation des wraps, il est nécessaire de bien les garnir au centre de manière à ce que visuellement nous puissions voir tous les produits.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
Saumon fumé		30 g
Ciboulette		0 g
Crème fraîche épaisse		20 g
Salade type mesclun		10 g
Tomates fraîches		40 g
Olives noires		0 g
Pulco		0 ml