



Sans cuisson

# Wraps au thon

Wraps au thon, maïs, tomates et salade, tout en fraîcheur et en simplicité.



## Mise en place

Décongeler les tortillas de blé au froid positif.

Laver et émincer les tomates.

Émincer les olives noires.

Dans un bassin, écraser le thon, le mélanger avec la mayonnaise et le chili powder. Filmer. Réserver au froid positif.

## 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)

- Le mélange mayonnaise et thon
- Le maïs
- Les olives noires émincées
- Les rondelles de tomates
- La salade

Étaler sur 1 cm à l'extrémité supérieure de la tortilla de blé un peu de mayonnaise 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 sur l'emballage 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
TORTILLAS DE BLÉ Ø 30 CM	3627	1 pces
ASSAISONNEMENT TEX MEX SPECIAL CHILI	7779	5 g
Thon au naturel		60 g
Mayonnaise		30 g
Maïs en grains		10 g
Olives noires		0 g
Tomates fraîches		40 g
Salade type mesclun		10 g