Américain

F00317

Mini wraps saumon

Mini roulés de tortillas multigrains garnis de saumon fumé, crème fraîche, citron et aneth.

Sans cuisson

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
TORTILLAS MULTIGRAINS Ø 30 CM ❄	6161	1 pces
Saumon fumé		20 g
Crême fraîche épaisse		20 ml
Aneth		0 g
Citron vert jus		0.02 pces

Mise en place

Décongeler les tortillas de blé la veille au froid positif.
Hacher l'aneth.

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
- Le saumon fumé
- Un trait de jus de citron vert
- L'aneth ciselé

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 les maintenant avec un pic en bambou.

SA SDV
ZA DU PONT NEUF
BP. 20177 SALLES D'ANGLES
16121 COGNAC CEDEX 6
Tél. 05 45 82 83 11
Fax. 05 45 83 98 96
www.sdvfrance.fr