



Sans cuisson

Wraps jambon avocat

Tortilla de blé garnie de jambon, avocat, tomate et relevée de guacamole.



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation les lamelles d'avocat et le guacamole en froid positif. Couper les tomates en cubes et ciseler la salade.

Mise en oeuvre

Placer la tortilla à plat sur un plan de travail et recouvrir en partant du bord les 2/3 avec une fine couche de guacamole.

Disposer dans l'ordre les lamelles de tomates sur le guacamole, la salade, la tranche de jambon, les lamelles d'avocat, les grains de maïs et l'olive noire émincée.



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.

Deux possibilités pour servir le wrap :

- 1/ Couper le wrap par le milieu en biais. Disposer sur une assiette une moitié debout et l'autre couchée.
- 2/ Disposer des pics en bois sur la tortilla roulée, trancher en biais entre les pics. Dresser avec goût sur une assiette.

Suggestion

Chauffer légèrement la tortilla quelques secondes au micro-ondes pour l'assouplir si vous utilisez des tortillas ambiantes.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
TORTILLAS DE BLE Ø 25 CM	7527	1 pces
DELUXE GUACAMOLE 2 kg	 7943	30 g
TRANCHES D'AVOCAT ORIGINE PEROU	 7770	30 g
Tomates fraîches		40 g
Salade type mesclun		0.01
Jambon blanc		0.03
Maïs en grains		0
Olives noires		0