

Wraps saumon avocat

Une tortilla multigrains garnie de saumon, lamelles d'avocat et tomate.



Entrée

Sans cuisson






Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif les tortillas de blé, le guacamole, les lamelles d'avocat.

Mise en oeuvre

Déposer la tortilla sur la planche de travail, étaler une très fine couche de guacamole sur une moitié. Répartir les rondelles de tomates sur la tortilla, ajouter la salade, le saumon et les lamelles d'avocat. Soulever et rabattre les deux côtés latéraux de la tortilla, rabattre le bord inférieur et l'enrouler délicatement en maintenant les deux côtés latéraux bien parallèles. Couper le wrap en deux par le milieu et en biais. Dresser avec un peu de salade.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
TORTILLAS MULTIGRAINS Ø 30 CM	 6161	1 pces
DELUXE GUACAMOLE 2 kg	 6719	20 g
TRANCHES D'AVOCAT	 6723	20 g
Saumon fumé		40 g
Tomates grappes		30 g
Salade type mesclun		20 g