

Wrap jambon & avocat



Sans cuisson



© Photo SDV 2012

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
TORTILLAS DE BLÉ AROMATISÉES TOMATE	6594	1 pces
DELUXE GUACAMOLE 2 kg	7943	30 g
TRANCHES D'AVOCAT ORIGINE PEROU	7770	20 g
Jambon blanc		30 g
Tomates grappes		50 g
Salade type mesclun		30 g

Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation les tortillas, lamelles d'avocat et le guacamole en froid positif. Couper les tomates en tranches et réserver au frais.

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.

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 et coller la tortilla avec un léger trait de guacamole.

Deux possibilités de 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 goûts sur une assiette.