

Wrap saumon, avocat, baies roses

Tortillas multigrains, saumon fumé, avocat, concombre et baies roses.



Sans cuisson



Mise en place

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

Réaliser la salade coleslaw à l'aide de la recette F00502.

Laver, enlever le pédoncule des tomates et couper en tranches fines, puis réserver.

Laver et couper en tranches fines le concombre, puis réserver.

Mélanger intimement la crème fraîche, l'aneth frais émincé, le jus du citron vert et quelques baies roses écrasées.

Rectifier l'assaisonnement 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 la préparation à base de crème fraîche.

Disposer dans l'ordre les tranches de concombre, le saumon fumé, le concombre et le mesclun.

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 la préparation de crème.

Ajouter la salade coleslaw.

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 piques en bois sur la tortilla roulée, trancher en biais entre les piques. Dresser avec goût sur une assiette.

| Ingrédients | Code SDV | Poids Net |
|---------------------------------|----------|-----------|
| TORTILLAS MULTIGRAINS Ø 30 CM | 6161 | 1 pces |
| TRANCHES D'AVOCAT | 6723 | 20 g |
| Préparation coleslaw chou rouge | F00502 | 30 g |
| Saumon fumé | | 20 g |
| Crème fraîche épaisse | | 10 g |
| Salade type mesclun | | 10 g |
| Aneth | | 0 g |
| Concombre | | 10 g |
| Baies roses | | 0 g |
| Citron vert | | 0.05 pces |