

# Wrap chicken caesar

Tortilla de blé garnie de poulet pané croustillant, tomate, oignon, salades et oignons frits, assaisonnée de sauce Caesar.



Sandwich



Friteuse



© Photo SDV 2014

## Mise en place

Laver, enlever le pédoncule des tomates et les couper en tranches fines, réserver.  
Laver et préparer la salade, réserver.  
Eplucher l'oignon rouge, couper en deux et l'émincer.

## Mise en oeuvre

Frir dans une friteuse à 180° les aiguillettes de poulet environ 2 minutes puis débarasser sur du papier absorbant.  
Placer la tortilla à plat sur un plan de travail et recouvrir en partant du bord les 2/3 avec une fine couche de sauce Caesar.  
Disposer dans l'ordre l'oignon rouge émincé, la salade romaine, les tranches de tomates, les aiguillettes de poulet et les copeaux de parmesan.  
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 sauce Caesar.

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 goûts sur une assiette.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
TORTILLAS DE BLE AMBIANTES Ø 30 CM	7895	1
AIGUILLETTES DE POULET MULTIGRAINÉES	7938	100 g
SUPREME CAESAR SALAD SAUCE	4570	20 g
CRISPY ONIONS	3482	10 g
Salade romaine		40 g
Tomates grappes		30 g
Oignons rouges		10 g
Parmesan		0 g