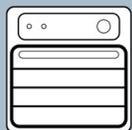
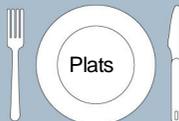


Torti-pizza au saumon

Sur une tortilla multigrains, crème fraîche, mélange de fromage râpé, tranches de saumon, olives, aneth. Relevé d'une pointe de RedHot Chilli'n Lime.



Four



Mise en place

Mettre le soir en décongélation en froid positif, les tortillas de blé, le mélange râpé.
Ajouter à la crème fraîche, l'aneth émincé, le jus de citron, assaisonner et réserver au frais.

Mise en oeuvre

A la commande, étaler la préparation de crème sur la tortilla et ajouter le mélange râpé.
Cuire au four à 180/200° environ 5/6 minutes.
Sortir du four, ajouter les morceaux de saumon fumé et servir aussitôt.

Suggestion

Vous pouvez ajouter, à l'envoi, une cuillère de guacamole au centre de la pizza.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
TORTILLAS MULTIGRAINS Ø 30 CM	6161	1 pces
MELANGE CHEDDAR ET MOZZARELLA	7129	30 g
Saumon fumé		50 g
Aneth		0 g
Citron vert		0.02 pces
Crème fraîche épaisse		20 g
Olives noires		20 g