



Plancha

Toastadas de frutas

Tortillas de blé nappée de crème de lait et garnie de segments d'orange, pamplemousse, mures, framboises, fraises, mangues, kiwi et pecan caramélisées.



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation la tortilla de blé et les cubes de mangues.

Mise en oeuvre

Sur une plancha ou poêle chaude faire colorer la tortilla de blé.
Puis étaler une fine couche de caramel de lait.
Puis disposer les fruits de façon harmonieuse.
Ajouter les feuilles de menthe émincé.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
TORTILLAS DE BLÉ Ø 16,5 CM	5145	1 pces
CUBES DE MANGUE	7749	40 g
BRISURES PÉCAN CARAMELISÉES	7783	10 g
DULCE DE LECHE - Confiture de lait	6281	30 g
Fraises		40 g
Framboises		30 g
Kiwi		30 g
Pamplemousse		0.04 pces
Oranges		40 g