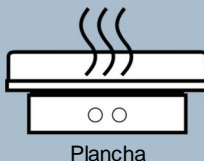


# Wraps mayonnaise à la truffe

Tortillas de blé multigraines garnie de mayonnaise à la truffe, aiguillettes de poulet panées, salade, avocat



## Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif les tortillas multigrains et les lamelles d'avocat.  
Laver et préparer le mesclun.  
Laver et couper en tranches la tomate.

## Mise en oeuvre

Dans une friteuse à maximum 180° frire les aiguillettes de poulet environ 2 minutes.  
Déposer la tortilla sur la planche de travail, étaler une très fine couche de mayonnaise à la truffe sur une bande d'environ 3 cm de large au centre et sur toute la longueur, puis ajouter par dessus la mayonnaise :

- La salade
- Les tomates
- Les lamelles d'avocat
- Les aiguillettes de poulet

Soulever et rabattre les deux cotés latéraux de la tortilla, rabattre le bord inférieur et l'enrouler délicatement en enveloppant bien l'ensemble de la garniture, puis fermer le wraps en ajoutant si nécessaire un peu de sauce mayonnaise truffe, pour bien tenir fermé la tortilla.  
Couper le wrap en deux par le milieu et en biais.  
Envoyer aussitôt.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
TORTILLAS MULTIGRAINS Ø 30 CM	6161	1 pces
AIGUILLETES POULET MULTIGRAINES	7727	4 pces
MAYONNAISE A LA TRUFFE	7725	30 g
TRANCHES D'AVOCAT	6723	40 g
Tomates grappes		40 g
Salade type mesclun		20 g