



Sans cuisson

Wraps betterave pastrami et fromage frais

Tortillas de blé à la betterave, pastrami de boeuf, fromage frais, avocat, mesclun.



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif la tortillas betterave, le pastrami et les lamelles d'avocat.

Laver et préparer le mesclun.

Laver et couper en demi les tomates cerises.

Eplucher et couper en rouelles l'oignon rouge.




Laver et hacher le persil.

Mise en oeuvre

Déposer la tortilla sur la planche de travail, étaler une très fine couche de fromage frais sur une bande d'environ 3 cm de large au centre et sur toute la longueur, puis ajouter :

- La salade
- Les tomates cerises
- Les lamelles d'avocat
- Les lamelles de pastrami

Enrouler la tortillas sur elle même, en repliant et fermant une des deux extrémités
Dresser aussitôt.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
TORTILLAS DE BLE BETTERAVE Ø 30 CM 	7462	1 pces
PASTRAMI DE BOEUF NY STYLE 	6956	40 g
TRANCHES D'AVOCAT ORIGINE PEROU 	7770	40 g
Fromage frais		60 g
Mesclun poche 1 kg		30 g
Tomates cerises		40 g
Oignons rouges		30 g
Persil		5 g