

Wrap lobster, crudités et avocat

Tortillas de blé garnie de chair de poisson et homard, de crudités et dés d'avocat, nappée d'une sauce gourmande à l'estragon.



Sans cuisson



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif la tortilla, le lobster&fish et les cubes d'avocat.
Laver et préparer le mesclun.
Laver et couper en quatre les tomates cerises.
Eplucher, laver et couper en bâtonnets la carotte.
Couper en quartiers le citron vert.

Mise en oeuvre

Poser la tortilla sur l'assiette et dresser le wrap ouvert.
Étaler au centre et sur la longueur la sauce Fred.
Ajouter la salade mesclun
Le lobster&fish
Les cubes d'avocat
Terminer en ajoutant les tomates cerises, la carotte et l'aneth
Ajouter le reste de sauce Fred et le citron vert.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
TORTILLAS BLÉ Ø 25 CM	6876	1 pces
DINER'S LOBSTER & FISH	7826	80 g
SAUCE FRED PICKLES ESTRAGON	7748	30 g
CUBES AVOCAT PEROU	8015	30 g
Salade type mesclun		10 g
Aneth		2 g
Carottes		20 g
Tomates cerises		30 g