



Suggestion de présentation

WRAP DE LA MER

↳ Ingrédients :



- Pain tortilla carré - 91 g
- Madame Loïk éclats de noix - 40 g
- Choux chinois - 12 g
- Poivrons lanières rouge/jaune - 35 g
- Tranchettes de saumon fumé - 50 g
- Radis frais - 13 g



↳ Progression de la recette :



La veille, faire décongeler le saumon fumé au frigo.

Montage :

Déposer le fromage Madame Loïk aux éclats de noix sur toute la surface du pain tortilla carré. Déposer sur 1/3 le chou chinois ciselé.

Déposer les lanières de poivron rouge & jaune égouttées sur le chou chinois.

Rajouter les tranchettes de saumon fumé.

Pour finir, parsemer de rondelles de radis pour le côté fraîcheur.

Rouler la tortilla bien serrée et servir bien frais.