



L' ENROULÉ DE SAUMON FUMÉ

↳ Ingrédients :



- Pain wrap tortilla tomate - 92 g
- Sauce M^{me} Loïk Au Chèvre - 25 g
- Champignons de Paris - 30 g
- Tranchettes de saumon fumé de Norvège - 100 g
- Salade roquette - 20 g
- Tomates séchées - 20 g
- Radis - 8 g



Astuces du chef !

Ce wrap peut aussi être proposé avec du jambon de pays à la place du saumon fumé.

↳ Progression de la recette :



Montage :

Étaler le fromage M^{me} Loïk Au Chèvre sur toute la face du wrap.
Sur un quart déposer la salade roquette, les rondelles de radis, les morceaux de tomates séchées, les champignons de Paris coupés en rondelles et le saumon fumé de Norvège.
Fermer les côtés et rouler le wrap.
Réserver au frais avant de servir.