

Les wraps en duo



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
37343	Plaque de pain de mie 300 x 400 mm 250 g	1.3 Kilo
21310	Crème fraîche épaisse 30% MG 1 L	300 Gramme
265300	Tranchettes de saumon fumé 500 g	300 Gramme
4813	Noix de Saint-Jacques sans corail MSC 150 +	300 Gramme
196931	Tartare de tomates 1 kg PassionFroid	200 Gramme
	Oeufs de truite saumoné	10 Gramme

Etapas de préparation

- 1 A l'état crissant découper des rectangles de pain de mie
- 2 1ère recette : marquer les noix de Saint-Jacques dans une poêle légèrement chemisée de matière grasse jusqu'à la cuisson désirée. Laisser reposer puis les concasser. Sur le pain de mie, déposer une légère couche de crème fraîche. Ajouter les noix de Saint Jacques et quelques oeufs de truite. Enrouler l'ensemble du rectangle sur lui-même. Possibilité de maintenir le montage avec des pics
- 3 2ème recette : tapisser le rectangle de pain de mie de tranchettes de saumon fumé. Déposer du tartare de tomates et quelques oeufs de truite. Enrouler le pain de mie sur lui-même