

Pellé Cyril

Wraps fraîcheurs
8 couverts



DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	PRIX	DÉROULEMENT
BASE				<u>SAUCE CITRON ANETH :</u>
Tortillas 30 cm	Pce	4		Peser tous les ingrédients et mixer l'ensemble, bien assaisonner. Réserver au frais.
SAUCE CITRON ANETH				<u>GARNITURE:</u>
Mayonnaise	kg	0,100		Tailler les avocats en fines bandes, citronner et réserver.
Fromage frais	kg	0,100		Râper les carottes.
Jus de citron	kg	0,050		Tailler les tomates en demis rondelles
Aneth fraîche	Botte	0,5		Éplucher, tailler les mangues en fines lamelles.
Sel, poivre, piment	Pm	Pm		Tailler les oignons rouges en lamelles
GARNITURE				Laver le mesclun.
Avocat	Pce	2		<u>MONTAGE :</u>
Citron jaune	Pce	1		Napper les wraps avec la sauce citron.
Carottes	Kg	0,120		Ranger par bande les avocats, mangues, tomates, oignons rouges, carottes et mesclun. BIEN ASSAISONNER.
Tomates	Kg	0,120		Rabattre sur 5 cm les côtés gauche et droite, rouler dans un film pour bien serrer.
Mangues	Pce	1		<u>DRESSAGE :</u>
Oignons rouges	Kg	0,200		Couper les wraps bien en biais au centre .
Mesclun	kG	0,060		Disposer sur un lit de salade assaisonner avec quelques cranberries et ciboulette ciseler .
FINITIONS				Servir bien frais.
Mesclun	Kg	0,120		
Cranberries	Kg	0,050		
Huile d'olive	l	0,100		
Vinaigre balsamique	l	0,030		
Ciboulette	Botte	1		
<u>NOTES PERSONNELLES :</u>				