Intitulé du plat	Type de plat
Wraps au saumon fumé ou jambon	

Fiche technique de fabrication-bon économat

N° de référence		Nombre de couverts
		4

Denrées	Unité	Qté
tortillas	pc	4
Saumon « tranches »	pc	8
Fromage frais	gr	150
tomates	pc	2
Laitue « feuilles »	Pc	8
Aneth « ciselée »	C à s	2
Sel, poivre		pm

variantes

- Fromage frais ou fromage au fines herbes
- Saumon ou jambon

N°	Phases techniques	Temps
1.1	• Mélanger le fromage frais avec l'aneth ciselée + assaisonnement. • Tartiner les tortillas avec le fromage frais. • Répartir le saumon fumé sur toute la surface. • Ajouter la salade, les tomates finement tranchées. • Saler, poivrer. • Rouler très serré le wrap et le mettre dans du film étirable. • Réserver au frais. • Trancher en tronçons ou tel quel.	
1.2		
1.3		
1.4		
1.5		
1.6		
1.7		
1.8		
1.9		
1.10		

Schéma ou dessin ou photo