

Wrap Saumon & Fromage Frais By Cath

Nombre
18 à 20 pièces

Préparation
10 minutes

Pause
60 minutes



passionsbycath.fr
ME SUIVRE



COOKING By Cath



Companion Cooking
& Conservation By Cath



PassionsByCath

INGREDIENTS :

- 1 tortilla de blé (grande taille)
- 125g saumon fumé
- 100g fromage frais ail & fines herbes

J'utilise des tortillas de blé de la marque Mission qui propose des galettes de grande taille.

Fromage frais ail & fines herbes au Companion, recette sur www.passionsbycath.fr



*Préparer les wraps en avance et les conserver au congélateur jusqu'au jour J.
Sortir le rouleau et patienter 15 à 20 minutes afin de le découper pour qu'il soit moins dur.*

Préparation :

- Tartiner la surface de la galette de blé avec les 2/3 du fromage frais.
- Recouvrir avec les tranches de saumon fumé.
- Répartir le reste du fromage frais sur le saumon.



- Rouler la galette pour former un boudin en serrant de façon uniforme (mais sans excès pour ne pas faire sortir le fromage frais)
- Emballer le rouleau ainsi former dans un film alimentaire.
- Placer celui-ci au congélateur pendant une heure (30 minutes si vous manquez de temps mais la découpe sera plus délicate)



- Avec un couteau bien aiguisé, découper le boudin en tranche d'1cm d'épaisseur environ et disposer les rondelles directement sur le plat de service pour qu'elles dégèlent tranquillement.
- Replacer le plat au frigo jusqu'au moment du service.