ZA-353

Wraps en Tronçons de Saumon Fumé à l'Aneth et Asperges Blanches

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- WRAPS (OU TORTILLAS)	2 moyens
- ASPERGE(S)	6-8 blanches
- SAUMON FUMÉ	4 tranches
- FROMAGE FRAIS	2(3 c à soupe
- ANETH	
- POIVRE	

Recette:

- Pelez et coupez les pieds durs des asperges. Faites-les cuire entières 15-18 minutes dans de l'eau frémissante salée. Egouttez, épongez, laissez refroidir et réservez.
- Nappez les wraps de fromage frais. Poivrez et saupoudrez d'aneth.
- Déposez ensuite les tranches de saumon puis les asperges entières délicatement en sens inversés (pour avoir des pointes sur l'ensemble de la longueur). Poivrez le tout.
- Roulez-les bien serrés et réservez dans un aluminium.
- Au moment de servir, coupez les wraps en rondelles épaisses.

Remarque:

A partir de PL-1794