

## Gâteau de Wraps Saumon Fumé-Avocat-Mangue

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 20 min

### Ingrédients:

- WRAPS (OU TORTILLAS)	5 (diamètre 20 cm)
- AVOCAT(S)	1
- MANGUE(S)	2/3
- CITRON(S)	le jus d'1/2
- SAUMON	200g
- CIBOULETTE	
- FROMAGE FRAIS	200g
- POIVRE	

### Recette:

- Coupez l'avocat en fines tranches après avoir ôté le noyau et la peau. Arrosez-les de jus de citron.
- Pelez et tranchez la mangue en fine lamelles.
- Nappez un premier wrap de fromage frais. Poivrez et saupoudrez de ciboulette. Déposez ensuite alternativement mangue, avocat et saumon.
- Nappez d'une fine couche de fromage frais un second wrap et déposez cette face nappée sur les mangues, avocats et saumon.
- Répétez ensuite les opérations en recommençant par le fromage frais, ciboulette, ... avec les 4 autres wraps.
- Emballez ensuite le gâteau dans du film alimentaire. Réservez au frigo pendant 1 heure (au moins).
- Après ce temps, coupez le gâteau en 8 portions et servez 6 portions par personne.



### Remarque:

Accompagnez éventuellement d'une salade verte.