

# Comment préparer un Wrap

## Le Wrap classique



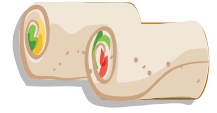
Placez les ingrédients au centre du wrap



Repliez les bords.



Roulez-le bas.



Coupez en deux pour une présentation plus appétissante.

## Le Burrito Wrap



Réchauffez préalablement la tortilla. Placez les ingrédients au centre à 2 cm au moins du bord.



Replier les côtés gauche et droit vers le centre de la tortilla, en s'assurant de ne pas recouvrir totalement la garniture.



Avec les deux mains, rouler la tortilla de bas en haut jusqu'à former un rouleau.

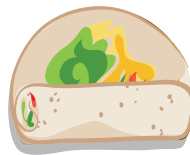


Rentrez l'extrémité supérieure de la tortilla à l'intérieur du rouleau, serrez bien. Enveloppez le wrap dans du papier d'aluminium pour le garder au chaud ou coupez-le au couteau dans un angle à 45° avant de servir.

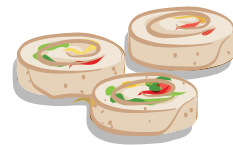
## Le Wrap façon Maki



Étalez uniformément les ingrédients sur la surface du wrap.



Roulez le bas.



Coupez en tranches de 2,5 cm d'épaisseur et disposez les roulés sous une forme appétissante.

## Le Wrap pochette



Placez le wrap sur une surface plate. Ajoutez votre garniture préférée.



Repliez le bas jusqu'à couvrir les 2/3 du wrap restant.

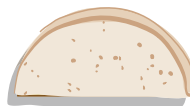


Repliez les côtés pour couvrir la garniture. Une extrémité du wrap doit rester ouverte.

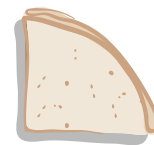
## Le Wrap en éventail



Placez votre wrap sur une surface plate. Ajoutez votre garniture préférée sur la moitié du wrap seulement.



Couvrez la garniture avec l'autre moitié du wrap jusqu'à former un demi cercle.



Repliez au centre. Vous devez avoir de la garniture des deux côtés.