



ÉTAPE 4 • DORER & SERVIR

La finition qui change tout

Pour une enveloppe croustillante, placez le burrito jointure dessous dans une poêle chaude légèrement huilée. Faites dorer 2 minutes, retournez, puis poursuivez 1 à 2 minutes.

Coupez-le en biais avec un couteau bien aiguisé. Servez sur une assiette sobre, accompagné de salsa, d'une cuillère de guacamole et d'un quartier de citron vert.