

## *Wraps de Saumon Mariné au Citron et à l'Aneth*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 40 minutes**

### **Ingrédients:**

- FILET(S) DE SAUMON	300g
- CITRON(S)	le jus d'un
- ECHALOTE(S)	1 grosse
- ANETH	
- SEL	
- POIVRE	
- MIEL	1 c à soupe Acacia
- WRAPS (OU TORTILLAS)	4
- ROQUETTE (SALADE)	un peu
- ASSORTIMENT DE SALADES	un peu
- CRÈME BALSAMIQUE	un peu



### **Recette:**

- Coupez le saumon dans l'épaisseur pour obtenir des tranches de 3 à 4 mm d'épaisseur (pas trop fines)
- Placez-le dans un plat et arrosez-le de jus de citron.
- Parsemez les échalotes hachées par dessus ainsi que l'aneth ciselé.
- Ajoutez une cuillère à soupe de miel d'acacia. Mélangez le tout.
- Salez et poivrez. Placez le plat au frigo pour une nuit.
- Pour le montage, chauffez le wrap 35-40 secondes au micro-onde.
- Répartissez un peu de saumon avec sa marinade sur le wrap puis ajoutez les salades et arrosez de crème balsamique. Roulez la crêpe en refermant les bords, enveloppez-le dans du papier aluminium et conservez au réfrigérateur.
- Au moment de servir, coupez-le en biseau et servez dans un bol creux afin que les morceaux restent dressés.

### **Remarque:**

Laissez mariner au moins une nuit ... - A partir de EN-38