

## *Biseaux de Saumon Fumé à l'Aneth en Wrap*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 40 minutes**

### **Ingrédients:**

- WRAPS (OU TORTILLAS)	2
- FROMAGE FRAIS	4-6 c à soupe
- SAUMON FUMÉ	6-8 tranches
- ANETH	
- ASSORTIMENT DE SALADES	un peu
- CRÈME BALSAMIQUE	un peu
- TARTARE (SAUCE)	
- POIVRE	

### **Recette:**

- Etalez le fromage frais sur toute la surface des wraps puis déposez le saumon fumé en tranche sur la moitié de chaque wrap. Saupoudrez d'aneth puis poivrez.
- Ciselez un peu de salade et arrosez de crème balsamique.
- Roulez le wrap bien serré puis emballez-le dans de l'aluminium et conservez au frigo.
- Au moment de servir, coupez les wraps en 2 puis chaque demi en biseau afin d'obtenir 8 morceaux.
- Servez deux biseaux par personne avec un peu de sauce tartare.

