

## *Wraps de Thon aux Oranges*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 40 minutes**

### **Ingrédients:**

- WRAPS (OU TORTILLAS)	4-5
- THON(S)	400g égoutté
- PAPRIKA	1 pincée
- SAUCE COCKTAIL	3-4 c à soupe
- ORANGE(S)	1
- MENTHE FRAICHE	10-15 feuilles
- CAROTTE(S)	3 râpées
- OEUF(S)	2 durs
- CRÈME BALSAMIQUE	
- SEL	
- POIVRE	

### **Recette:**

- Dans un plat creux, mélangez le thon égoutté avec le paprika, sel, poivre et la sauce cocktail.
- Pelez à vif l'orange et coupez-la en dés.
- Ciselez la menthe.
- Intégrez le tout au thon.
- Coupez les œufs en fines lamelles. Salez et poivrez.
- Râpez finement les carottes.
- Faites chauffer 40 secondes les wraps au micro-onde.
- Déposez un peu de mélange au thon – orange – menthe.
- Ajoutez les carottes et les œufs. Arrosez de crème balsamique.
- Fermez les wraps en rabattant les bords et en les serrant le mieux possible.
- Réservez au frais dans de l'aluminium.
- Au moment de servir, coupez-les en deux de biais.

