

Wraps de Saumon Fumé à l'Aneth et Oeufs Durs

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- WRAPS (OU TORTILLAS) 4 grandes
- FROMAGE FRAIS 200g
- CREME FRAICHE 3 c à soupe
- SAUMON FUME 10-12 tranches
- ANETH
- OEUF(S) 3
- TOMATE(S) 1
- ASSORTIMENT DE SALADES
- SEL
- POIVRE

Recette:

- Faites cuire les œufs dans de l'eau bouillante salée. Ecalez-les. Ecrasez-les à la fourchette. Salez et poivrez.
- Mélangez le fromage frais avec la crème fraîche, sel, poivre et aneth.
- Coupez le saumon en lanières.
- Coupez la tomates en dés.
- Faites chauffer les wraps 45 secondes au micro-onde.
- Etalez le fromage à l'aneth sur toute la surface.
- Ajoutez un peu de saumon, tomates, salade et œufs durs écrasés.
- Refermez le wraps bien serré. Emballez dans un papier aluminium et réservez au frais.

