

Wraps de Crabe et Abricots Secs

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- Wraps (ou Tortillas) 2
- Fromage Frais 2 c à soupe
- Crabe 130g
- Mayonnaise ½ c à soupe
- Paprika
- Abricots Séchés 4-5
- Assortiment de Salades
- Crème Balsamique
- Sel
- Poivre

Recette:

- Egouttez le crabe puis déposez-les dans une assiette creuse. Salez, poivrez. Mélangez-le avec la mayonnaise et le paprika.
- Coupez les abricots en petits dés et intégrez-les dans le crabe.
- Etalez le fromage frais sur les wraps puis le crabe aux abricots. Répartissez ensuite quelques feuilles de salade et nappez de crème balsamique.
- Roulez les wraps bien serrés et emballez dans du papier aluminium. Réservez au frais.
- Au moment de servir, coupez délicatement en tronçons.

