

Wraps de Saumon Fumé à l'Avocat et à la Ciboulette

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- Wraps (ou Tortillas)	1
- Fromage Frais	2 c à soupe
- Saumon Fumé	2-3 tranches
- Ciboulette	10 brins
- Avocats	1
- Citrons	2 c à soupe
- Crème Balsamique	un peu
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Coupez et pelez l'avocat en fines lamelles. Arrosez-les de jus de citron. Salez et poivrez. Réservez au frais avec le noyau.
- Ciselez la ciboulette.
- Nappez le wrap de fromage frais. Poivrez et saupoudrez de ciboulette ciselée.
- Déposez ensuite les tranches de saumon fumé puis les lamelles d'avocat sur la diagonale.
- Ajoutez un peu de crème balsamique.
- Roulez le wrap bien serré et emballez-le dans de l'aluminium. Réservez au frigo.
- Au moment de servir, coupez le wrap en deux puis chaque demi en 2 biseaux de dimensions différentes. Servez-les dressés.
- Accompagnez du reste d'avocat et de ciboulette ciselée.



Remarque:

En option, ajoutez un fruit en quartiers ... par exemple une figue fraîche.