

Wraps de Thon au Curry, Dés de Mozzarella et Oeufs Durs

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- | | |
|--------------------------|-----------------|
| - WRAPS (OU TORTILLAS) | 2 grands |
| - FROMAGE FRAIS | un peu |
| - THON(S) | 200g au naturel |
| - MAYONNAISE | 1 + ½ c à soupe |
| - KETCHUP | ½ c à soupe |
| - CURRY | ½ c à soupe |
| - MOZZARELLA | 50g |
| - OEUF(S) | 2 durs |
| - CIBOULETTE | |
| - ASSORTIMENT DE SALADES | |
| - CRÈME BALSAMIQUE | |
| - SEL | un peu |
| - POIVRE | |

Recette:

- Egouttez le thon.
- Dans un plat creux, mélangez-le avec la mayonnaise, le ketchup, un peu de sel, poivre et le curry.
- Coupez la mozzarella en tranches puis en petits cubes. Introduisez-les dans le thon.
- Etalez d'abord un peu de fromage frais sur le wrap puis le thon au curry et mozzarella.
- Ecalez les œufs puis écrasez-les à la fourchette avec un peu de mayonnaise, de la ciboulette, sel et poivre. Répartissez ce mélange dans la diagonale du wrap.
- Ciselez un peu de salade sur le tout puis arrosez d'un trait de crème balsamique.
- Roulez le wrap en rabattant les bords.
- Réservez au frais dans du papier aluminium.
- Au moment de servir, déballez et coupez en tronçons biseautés de dimensions différentes.

