

## Wrap de Poisson Pané, Sauce à la Ciboulette

**Nombre de personnes: 2**

**Temps de préparation: 45 minutes**

### **Ingrédients:**

|                          |                |
|--------------------------|----------------|
| - Poisson Pané           | 2x (Cabillaud) |
| - Wraps (ou Tortillas)   | 2x             |
| - Crème Fraîche Epaisse  | ½ c à soupe    |
| - Mayonnaise             | 1 c à soupe    |
| - Moutarde               | 1 c à café     |
| - Vinaigre de Cidre      | ½ c à soupe    |
| - Ciboulette             |                |
| - Persil                 |                |
| - Échalotes              | 1              |
| - Assortiment de Salades |                |
| - Parmesan en Bloc       |                |
| - Sel                    |                |
| - Poivre                 |                |

### **Recette:**

- Préchauffez le four à 220°C.
- Enfourez les poissons panés sur le plat CRISP pour 12 minutes.
- Entre temps, mélangez la crème fraîche épaisse avec la mayonnaise, la moutarde et le vinaigre. Ajoutez la ciboulette ciselée et le persil. Salez et poivrez. Fouettez le tout.
- Emincez finement l'échalote.
- Coupez la partie supérieure sur wrap. Nappez alors un peu de sauce à la ciboulette puis répartissez quelques échalotes émincées avec une feuille de salade.
- Lorsque les poissons sont cuits, déposez-les sur la salade et râpez un peu de parmesan sur le tout.
- Nappez les côtés du wrap avec un peu de sauce à la ciboulette et refermez en portefeuille.
- Dégustez sans attendre en accompagnant du reste de sauce.

