

Wraps aux Scampis à l'Aneth, Mangue et Curry

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- SCAMPIS	24-28 pièces
- WRAPS (OU TORTILLAS)	4
- FROMAGE FONDU	200g (type double crème)
- PÂTE DE CURRY JAUNE	4 c à café rase
- MANGUE(S)	1
- SALADE(S) FRISEE(E)	un peu
- ANETH	
- AIL EN POUDRE	une pointe
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Dégelez si nécessaire et décortiquez les scampis.
- Faites-les sauter dans un peu de beurre chaud. Salez, poivrez ajoutez une pointe d'ail et de l'aneth (2 minutes maximum).
- Laissez-les refroidir.
- Pendant ce temps, mélangez le fromage fondu avec la pâte de curry.
- Pelez et coupez la mangue en petits dés.
- Faites chauffer les wraps 45 secondes au micro-onde.
- Etalez le mélange fromage-curry sur les 2/3 de la tortilla. Ajoutez 6 à 8 scampis au centre, quelques dés de mangue et de la salade. Roulez et fermez le wraps.
- Coupez-le en 2 et servez sans attendre.

