

Wraps au Crabe, Crevettes et Avocat en Tronçons

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- CRABE	150g	salade de
- CREVETTES GRISES	50g	
- AVOCAT(S)	1	
- WRAPS (OU TORTILLAS)	2	
- CRÈME BALSAMIQUE	un trait	
- SEL		
- POIVRE		

Recette:

- Nettoyez et coupez en dés l'avocat.
- Râpez les carottes.
- Faites chauffer un wrap à la fois 45 secondes au micro-onde.
- Étalez dessus la salade de crabe ainsi que les dés d'avocat et les crevettes. Ajoutez un trait de crème balsamique.
- Roulez le wrap en rabattant les bords. Emballez le rouleau dans du papier aluminium. Placez au frigo. Répétez ces opérations avec l'autre wrap.
- Au moment de servir, coupez les wraps en tronçons.

