

Wraps de Thon au Curry

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- | | |
|--------------------------|-----------------|
| - THON(S) | 200g au naturel |
| - WRAPS (OU TORTILLAS) | 2 grands |
| - MAYONNAISE | 3-4 c à soupe |
| - CURRY | 1 c à soupe |
| - ASSORTIMENT DE SALADES | |
| - CRÈME BALSAMIQUE | |
| - SEL | un peu |
| - POIVRE | |



Recette:

- Egouttez le thon.
- Dans un plat creux, mélangez-le avec la mayonnaise, un peu de sel, poivre et le curry.
- Faites chauffer 45 secondes le wrap au micro-onde.
- Étalez le thon sur le wrap. Ciselez et répartissez 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.