ZA-287

Wraps de Tartare aux Deux Saumons et aux Oeufs Durs

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- SAUMON	125g
- SAUMON FUMÉ	70g
- MIEL	½ c à soupe
- ANETH	
- CITRON(S)	1 c à soupe de jus
- HUILE D'OLIVE	½ c à soupe
- OEUF(S)	1 durs
- MAYONNAISE	1 c à soupe
- ÉCHALOTE(S)	½ (en option)
- CAPRES	qq (en option)
- CORNICHON(S)	1-2 (en option)
- PARMESAN EN BLOC	un peu râpé fraîchement
- WRAPS	2
- FROMAGE FRAIS	
- SALADE(S) DE BLÉ	
- CRÈME BALSAMIQUE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Retirez la peau du saumon frais puis coupez-le en petits dés.
- Coupez également le saumon fumé en petits dés.
- Placez le tout dans un plat creux. Ajoutez l'aneth, le jus de citron, l'huile et le miel (liquide … chauffez-le un peu si nécessaire). Salez et poivrez. Mélangez et réservez au frigo au moins 30 minutes.
- ***En option***, hachez les câpres avec les cornichons et l'échalote dans un petit bol. Réservez au frais.
- Dans une assiette creuse, écrasez les œufs durs écalés avec une fourchette. Salez, poivrez puis ajoutez de l'aneth et la mayonnaise. Homogénéisez le tout.
- Au moment de servir, intégrez les œufs durs à la mayonnaise dans le tartare de saumon. ***En option***, ajoutez le mélange câpres-cornichons-échalote.
- Nappez les wraps de fromage frais puis répartissez le tartare. Râpez un peu de parmesan.
- Ajoutez alors un peu de salade avec un filet de crème balsamique.
- Fermez les wraps bien serrés et réservez au frais dans de l'aluminium.
- Au moment de servir, découpez les wraps en tronçons.

Remarque:

A partir de EN-377