

Wraps de Thon au Curry, Dés de Mozzarella et Oeufs Durs

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- WRAPS (OU TORTILLAS)	2 grands
- FROMAGE FRAIS	un peu
- THON(S)	200g au naturel
- MAYONNAISE	1 + ½ c à soupe
- KETCHUP	½ c à soupe
- CURRY	½ c à soupe
- MOZZARELLA	50g
- OEUF(S)	2 durs
- CIBOULETTE	
- ASSORTIMENT DE SALADES	
- CRÈME BALSAMIQUE	
- SEL	un peu
- POIVRE	

Recette:

- Egouttez le thon.
- Dans un plat creux, mélangez-le avec la mayonnaise, le ketchup, un peu de sel, poivre et le curry.
- Coupez la mozzarella en tranches puis en petits cubes. Introduisez-les dans le thon.
- Etalez d'abord un peu de fromage frais sur le wrap puis le thon au curry et mozzarella.
- Ecalez les œufs puis écrasez-les à la fourchette avec un peu de mayonnaise, de la ciboulette, sel et poivre. Répartissez ce mélange dans la diagonale du wrap.
- Ciselez 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.

Remarque:

A partir de ZA-213

