

Wraps en Tronçons de Saumon Fumé à l'Aneth et Haricots Verts

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- Wraps (ou Tortillas)	2 moyens
- Saumon Fumé	4 tranches
- Fromage Frais	2-3 c à soupe
- Aneth	
- Haricots Verts	100g
- Huile d'Olive	1 c à soupe
- Vinaigre Balsamique	1 c à café
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Equeutez les haricots. Faites-les cuire entières dans de l'eau frémissante salée le temps nécessaire. Egouttez, épongez, laissez refroidir et réservez.
- Dans un saladier, fouettez l'huile d'olive avec le vinaigre balsamique, set et poivre. Intégrez les haricots verts froids et mélangez.
- Nappez les wraps de fromage frais. Poivrez et saupoudrez d'aneth.
- Déposez ensuite les tranches de saumon puis les haricots dans la diagonale des wraps. Poivrez le tout.
- Roulez-les bien serrés et réservez dans un aluminium.
- Au moment de servir, coupez les wraps en petits biseaux.

