

Wraps de Saumon Fumé et Thon à la Moutarde au Miel

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- | | |
|------------------------|------------|
| - Wraps (ou Tortillas) | 2 grands |
| - Fromage Frais | |
| - Thons | 170g |
| - Mayonnaise | 1 c à café |
| - Ketchup | 1 c à café |
| - Paprika | |
| - Moutarde au Miel | |
| - Saumon Fumé | 4 tranches |
| - Sel | |
| - Poivre | |

Recette:

- Egouttez le thon. Emiettez-le et intégrez-y la mayonnaise, le ketchup, le paprika, sel et poivre.
- Nappez les wraps de fromage frais. Poivrez.
- Répartissez alors le saumon fumé en tranche sur la moitié de chacun des wraps.
- A l'aide d'un pinceau, étalez la moutarde au miel sur le saumon.
- Déposez ensuite une bande de thon et roulez les wraps bien serrés. Emballez-les dans de l'aluminium et réservez au frigo.
- Au moment de servir, coupez les wraps en deux puis encore en deux en biseau.
- Dressez-les sur vos assiettes et nappez le biseau avec un peu de moutarde au miel (toujours au pinceau).



Remarque:

Accompagnez d'une salade verte.