

Wraps de Saumon Fumé à l'Aneth et Asperges Blanches

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- | | |
|------------------------|---------------|
| - WRAPS (OU TORTILLAS) | 2 moyens |
| - ASPERGE(S) | 6-8 blanches |
| - SAUMON FUMÉ | 4 tranches |
| - FROMAGE FRAIS | 2(3 c à soupe |
| - ANETH | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Pelez et coupez les pieds durs des asperges. Faites-les cuire entières 15-18 minutes dans de l'eau frémissante salée. Egouttez, épongez, laissez refroidir et réservez.
- Nappez les wraps de fromage frais. Poivrez et saupoudrez d'aneth.
- Déposez ensuite les tranches de saumon puis les asperges entières délicatement en laissant dépasser les pointes d'un côté du wrap. Poivrez le tout.
- Roulez-les bien serrés.
- Servez sans attendre.



Remarque:

Accompagnez d'une sauce mayonnaise ou aux herbes (ciboulette, aneth ...).