

Wraps à l'Omelette Nordique

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- WRAPS (OU TORTILLAS)	2 grandes
- OEUF(S)	4
- LAIT	2 c à soupe
- SAUMON FUME	100-125g
- CRÈME FRAICHE EPAISSE	50g
- ANETH	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Dans un plat creux, fouettez les œufs avec le lait. Ajoutez l'aneth ciselé (selon votre goût), sel et poivre.
- Préparez les œufs en omelette dans une poêle chaude beurrée. Les œufs ne doivent pas être trop cuits, juste pris.
- Préchauffez les wraps 35 secondes au micro-onde.
- Étalez l'omelette sur le wraps, découpez le saumon par-dessus puis ajoutez au couteau un peu de crème fraîche.
- Roulez et dégustez.

Variante:

Servez avec une salade et une petite vinaigrette.

