

Wraps Végétariens aux Oeufs et Carottes au Curry

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 25 minutes

Ingédients:

- Wraps (ou Tortillas)	2 grands
- Fromage Frais	3-4 c à soupe
- Oeufs	4
- Crème Fraîche	4 c à soupe
- Persillade	
- Carottes	2
- Mayonnaise	2 c à café
- Vinaigre Balsamique	1 c à café
- Curry	1 c à café
- Salades de Blé	
- Crème Balsamique	
- Sel	
- Poivre	



Recette:

- Dans un saladier, battez les œufs avec la crème fraîche, la persillade, sel et poivre.
- Faites les œufs en brouillade dans du beurre chaud. Réservez.
- Pelez et râpez les carottes. Assaisonnez-les de sel, poivre et vinaigre balsamique. Mélangez-les ensuite avec la mayonnaise et le curry.
- Nappez les wraps de fromage frais puis répartissez les œufs en brouillade. Déposez ensuite un peu de carottes au curry.
- Formez une diagonale de salade blé que vous arrosez de crème balsamique.
- Roulez les wraps bien serrés et emballez dans de l'aluminium avant de les réserver au frais.
- Au moment de servir, coupez en petits biseaux.