

Wrap oeuf brouillé et surimi

Difficulté : Facile

Préparation : 10 min / **Repos :** 20 min

Cuisson : 10 min env.

Ingrédients pour 2 personnes :

- ✓ 2 galettes de blé (tortillas)
 - ✓ 5 oeufs
- ✓ 6 bâtonnets de surimi
 - ✓ 1 gousse d'ail
- ✓ 1 cuil à soupe de sauce soja
 - ✓ Huile d'olive
 - ✓ Fromage râpé
 - ✓ Poivre

Préparation : *Recettes de Caline*

Taillez les bâtonnets de surimi en tranches fines dans le sens de la longueur, placez-les dans un petit récipient, arrosez-les de sauce soja et laissez reposer 20 min.

Cassez les oeufs dans un bol et battez-les en omelette

Faites fondre l'ail dans un peu d'huile d'olive à feu doux.

Ajoutez le surimi. Poivrez, mélanger.

Augmentez le feu et versez les oeufs.
Remuez très rapidement avant qu'ils ne prennent.

Terminez de remuer hors du feu.

Dans une poêle sans matière grasse, faites chauffer les galettes.

Coupez au centre de la galette vers le bas.

Versez les oeufs au surimi sur haut de la galette, déposez un peu de fromage râpé dessus et avec la partie basse remontez-la sur la préparation..

Déposez un peu de salade coupez finement en lamelles.
Finissez de fermer la galette en un triangle

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!