

Wrap au saumon et surimi

Difficulté : Facile

Préparation : 10 min

Ingrédients pour 2 personnes :

2 galettes de blé (wrap)

12 bâtonnets de surimi

80 g de fromage à tartiner

Quelques feuilles de salade

2 tranches de saumon fumé

Préparation :

Travaillez le fromage frais dans un saladier avec une fourchette

Coupez les bâtonnets de surimi en petits morceaux
et ajoutez les au fromage. Bien mélanger

Pliez la galette en deux et coupez au milieu jusqu'à la moitié

Etalez sur le haut de la galette un peu de préparation
fromage/surimi, puis déposez une tranche de saumon
et finir par un peu de salade coupé en lamelles.

Pliez le bas sur le haut de la galette puis repliez en deux
afin d'obtenir un triangle

Enveloppez-les de film alimentaire et mettez-les au frais
au moins une heure.

Au moment de servir, retirez le film alimentaire.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!