

Wraps aux oeufs mimosa, jambon et crudités

Ingédients pour 2 personnes :

2 wraps (galette de blé)
2 œufs
1 tomate
2 tranches de jambon
Quelques feuilles de salade
40 g de yaourt nature
20 g de mayonnaise

Préparation

Faites cuire les œufs dans l'eau bouillante pendant 9 min.
Une fois cuit, déposez les dans un saladier d'eau très froide.
Ecalez les œufs, placez les dans un saladier et écrasez les
à l'aide d'une fourchette.

Ajoutez la mayonnaise et le yaourt, et bien mélanger le tout.

Rincez la tomate, coupez la en 4 et retirez les pépins,
puis tranchez la en fines lanières.

Tartinez les galettes avec la préparation aux œufs,
déposez les lanières de tomates.

Disposez les feuilles de salade par dessus puis
une tranche de jambon
Roulez les wraps

Coupez les wraps en 2, déposez les dans les assiettes