Wrap au saumon fumé

écrit par Pariseyn | 21 avril 2018

Une formule que l'on traite généralement en sandwich nordique à base de pain polaire, mais que l'on a préféré traiter ici en wrap. Un wrap, c'est facile à transporter et facile à manger lors d'une sortie piquenique ou d'un déjeuner sur le pouce. En plus, simplissime à préparer pour un véritable régal.

Ingrédients, pour 4 wraps :

4 crêpes feuilletées ou 4 galettes moelleuses du roi Arthur

12 petites tranches de saumon fumé

400 g de crème fraiche

20 brins d'aneth fraiche ciselée

Le jus d'un citron

Sel, poivre

Dans un bol, mélanger la crème fraîche et l'aneth ciselée. Saler et poivrer.

Etaler la crème sur la surface des wraps.

Répartir trois tranches de saumon fumé par wrap.

Arroser d'un peu de jus de citron.

Rouler et filmer serré jusqu'à la dégustation.

Note :

Les amateurs peuvent ajouter quelques baies roses avant de rouler.