

Wrap omelette au curry

écrit par Pariseyn | 21 avril 2018



Cette recette provient du livre « Paninis, sandwiches et wraps » où elle était traitée en sandwich roboratif. Mais servi sous forme d'un wrap, c'est également délicieux !

Ingrédients, pour 4 wraps :

4 [crêpes feuilletées](#) ou 4 [galettes moelleuses](#) du roi Arthur

4 œufs

4 cuillère à soupe de lait

2 cuillères à café de curry

8 feuilles de romaine

Sel, poivre

Laver, sécher et émincer les feuilles de romaine.

Dans un bol, battre un œuf avec une cuillère à soupe le lait. Ajouter une demie cuillère à café de curry.

Dans une poêle à feu moyen, faire cuire l'omelette pour qu'elle ait approximativement la taille d'un wrap. L'idée est d'avoir une omelette assez fine pour qu'elle puisse se rouler facilement. On aura donc intérêt à utiliser la même poêle que celle qui a servie à cuire les crêpes. Saler et poivrer.

Déposer l'omelette sur le wrap.

Répartir la salade.

Rouler et filmer serrer jusqu'à la dégustation.

Procéder de même pour les trois autres wraps.