

happy COOK*

La recette des wraps au saumon fumé



* La cuisine du bonheur.



Recette réalisée avec

TEFAL

Crêpière 3 en 1

PY605814 CREP'PARTY



4 personnes



10 minutes

WRAPS AU SAUMON FUMÉ

LES VIKINGS L'ADORENT !



4 CRÊPES



4 TRANCHES DE
SAUMON FUMÉ



150 G DE
FROMAGE FRAIS



1 PINCÉE
DE SEL



1 PINCÉE
DE POIVRE



CIBOULETTE



2 TOMATES

- 1 Tartiner les crêpes avec le fromage frais.
- 2 Parsemer de ciboulette ciselée.
- 3 Répartir le saumon fumé sur toute la surface.
- 4 Ajouter les tomates coupées en petits dés.
- 5 Saler, poivrer
- 6 Rouler très serré le wrap et le mettre dans du film étirable.
- 7 Réserver au frais, servir.

Toutes nos recettes sur [boulangier.com](https://www.boulangier.com)

