



Les plats principaux

## **Wraps au saumon fumé**

**Pour 2 personnes.**

### **Ingrédients**

4 tranches saumon (fumé)  
4 cuillères à soupe de fromage à la crème  
2 cuillères à soupe de jus de citron vert  
1 cuillère à soupe d'huile d'olive  
poignée basilic (finement haché)  
2 oignons rouges (en rondelles)  
100 grammes de rucola  
4 tortillas  
poivre  
sel

### **Méthode de préparation**

Tartinez le fromage à la crème sur les tortillas. Déposez ensuite au milieu la rucola, basilic et les tranches de saumon fumé. Disposez ensuite la mangue par-dessus.

Aspergez avec le jus de citron et l'huile d'olive puis salez et poivrez. Repliez sur deux côtés, enrroulez fermement puis coupez en deux.

