



Les plats principaux

Wrap avec salade de maquereau fumé et dressing à la moutarde

Pour 4 personnes.

Ingrédients

250 grammes de maquereaux (grillé, en boîte)
1 cuillère à soupe de vinaigre de vin blanc
2 cuillères à soupe de mayonnaise
1 cuillère à café de moutarde
4 tortillas
2 œufs
2 cuillères à soupe de menthe (hachée fin)
150 grammes d'endive
2 cornichons (gros)
1 pomme
1 oignon
poivre
sel

Méthode de préparation

En 8 minutes cuisez les œufs durs. Coupez l'endive en petits morceaux. Ciselez l'oignon. Coupez la pomme et les cornichons en petits dés. Versez l'eau des œufs, rincez-les sous l'eau froide puis écalez-les. Coupez-les ensuite en rondelles. Mélangez la moutarde, la menthe et le vinaigre de vin avec la mayonnaise. Salez et poivrez.

Égouttez le maquereau et écrasez-le avec une fourchette. Mélangez-y l'oignon, la pomme, le cornichon et la sauce moutarde.

Chauffez un peu les tortillas dans une poêle sèche bouillante. Répartissez dessus la salade de maquereau, les rondelles d'œuf et l'endive puis roulez les wraps et fixez éventuellement avec un bâtonnet.

