



Les plats principaux

## **Wrap au pesto de cresson et saumon fumé**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

150 grammes de fromage aux fines herbes  
2 jeunes oignons (en anneaux)  
200 grammes saumon (fumé)  
50 grammes de mâche  
1 oignon rouge  
4 tortillas

### **Pour le pesto**

50 grammes de pecorino (râpé)  
30 grammes d'amandes  
1 bouquet de cresson  
1 gousse d'ail  
huile d'olive  
poivre  
sel

### **Méthode de préparation**

Grillez les amandes dans une poêle sèche 5 minutes jusqu'à ce qu'elles commencent à sentir. Enlevez les grosses tiges du cresson. Dans un mixeur mettez les feuilles de cresson avec les amandes, le fromage râpé, l'ail, un filet d'huile d'olive, du poivre et du sel puis mixez bien lisse.

Chauffez brièvement les tortillas dans une poêle sèche bouillante. Coupez l'oignon rouge et les jeunes oignons en anneaux.

Tartinez chaque tortilla avec le fromage aux fines herbes. Répartissez dessus l'oignon rouge, les jeunes oignons, la mâche et le saumon. Aspergez avec le pesto puis roulez les wraps. Servez immédiatement.

### **Ustensiles de cuisine**

Mixeur

