

# Les wraps au saumon

## Ingrédients (pour 2 wraps au saumon) :

- 2 galettes tortillas  
(au rayon mexicain des grandes surfaces)
- 150 g de fromage frais (type Saint-Moret)
- 2 tranches de saumon fumé
- quelques feuilles de salade verte

## Préparation :

Etaler les galettes sur un plan de travail. Tartiner le fromage frais sur toute la surface des galettes.

Disposer une tranche de saumon fumé au centre de chaque galette et la recouvrir de quelques feuilles de salade.

Rouler les wraps de manière serrée et les envelopper dans du film plastique. Placer au réfrigérateur pendant une demi-heure au moins.

Avant de servir, déballer les wraps et les couper en tranches de 1,5 cm environ. Faites tenir les roulés avec un pique.