

Une recette de Masala Book

Wraps avocat et saumon

pour 4 personnes

1 avocat

8 tomates cerise

8 radis roses

4 tranches de saumon fumé

½ citron

du fromage frais (saint-morêt, chèvre, ricotta, cream cheese... tous les fromages crémeux susceptibles de se marier avec le saumon sont permis !)

sel, poivre

herbes aromatiques (basilic, ciboulette ou menthe... au choix !)

4 tortillas de blé

quelques pignons ou graines de sésame, de tournesol etc... pour apporter du croquant

Suivre le super sympa mode d'emploi sur les tortillas (il faut en général caresser délicatement les galettes avec un chouilla d'eau avant de les utiliser) avant de les remplir :

- de fromage frais en tartinant ce dernier sur toute la surface de la tortilla
- de saumon fumé préalablement découpé en fines lamelles ou petits cubes, à répartir sur la surface de la tortilla
- de lamelles d'avocat relativement fines ou même d'avocat réduit en purée et salé, toujours à répartir sur cette jolie tortilla (là, on presse son demi-citron un peu partout)
- de quelques graines ou pignons qu'on parsème

- des tomates cerise découpées en rondelles, qu'on sale et poivre (un peu, parce que le fromage et le saumon fumé sont déjà salés)
- des herbes ciselées de notre choix jetées négligemment par-dessus tout ça.

On se retrouve avec une galette garnie, qu'on enrôle délicatement sur elle-même (c'est pour ça que les lamelles doivent être fines, sinon les ingrédients se font la malle à cette étape de la recette). C'est (presque) fini : on a en effet le droit de servir ce roulé comme ça, avec un peu de salade en accompagnement, ou bien de le laisser prendre au frais, et de le découper en tronçons façon makis pour faire des petites bouchées.

Bon appétit !