

Nanie's wrap aux anchois et aux oignons, sauce curry



Préparation : 10 minutes

Cuisson : 5 minutes

Pour 2 personnes :

- 2 tortillas au blé
- 6 filets d'anchois à l'huile d'olive et au vinaigre (rayon poissonnerie)
- 2 belles feuilles de laitue Lollo blonde
- 1/2 oignon blanc
- 3 tomates-cerises
- 1 cuillerée à soupe de crème fraîche épaisse
- 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillerée à soupe de vinaigre balsamique
- 1 cuillerée à café de curry
- sel
- poivre du moulin

1. Dans un bol, mélanger ensemble la crème avec le curry. Saler et poivrer. Réserver.

2. Couper le demi-oignon en tranches fines. Le faire revenir dans l'huile d'olive, sur feu doux, pendant quelques minutes. Déglacer avec le vinaigre balsamique.

3. Sur chaque tortilla, répartir la crème au curry. Disposer ensuite sur le dessus une feuille de salade, puis les oignons, et des rondelles de tomates-cerises. Finir par 3 filets d'anchois. Rouler la crêpe de blé.

4. Couper en deux à la moitié, et déguster aussitôt.

Recette publiée par Nanie sur <http://naniecuisine.canalblog.com>