

MINI-WAPS AU THON



Ingrédients :

- *4 tortillas
- *2 oeufs
- *Une petite boîte de thon blanc au naturel (env 140 g)
- *4 cuillères à soupe de mayonnaise
- *1 cuillère à soupe de fromage blanc
- *150 g de concombre
- *3 bâtonnets de surimi ou surimi en miettes (facultatif)
- *quelques feuilles de basilic

Coupez le concombre en petits dés ou en fins bâtonnets. Faites durcir les oeufs 9 mn à l'eau bouillante. Retirez la coquille, hachez-les et mélangez-les avec la mayonnaise, le thon, le surimi coupé en morceaux et le basilic ciselé finement.

Mélangez les morceaux de concombre avec le fromage blanc. Salez, poivrez.

Placez une tortilla sur votre plan de travail. Déposez un fagot de concombre au fromage blanc près d'un bord. Etalez une partie de la préparation au thon sur le reste de la tortilla jusqu'à 2 cm des bords à peu près puis roulez la tortilla en serrant. Enveloppez-la dans un film étirable bien serré et réservez au frais. Faites de même avec les autres tortillas. Je les ai mises plusieurs minutes au congélateur. Coupez les tortillas en tranches de 3 cm de largeur environ. Vous pouvez nouer un brin de ciboulette autour. Servez bien frais.