

WRAPS CREVETTES ET CRUDITES



Ingrédients : (pour 4 rouleaux-12 portions)

2 « feuilles » de pain lavash (Aligro) ou 4 wraps (à la Coop)
1 boîte de Philadelphia
2 tomates
1 avocat
feuilles de menthe
feuilles de basilic thaï
tabasco vert

Sauce :

3-4 tomates selon grosseur
3 c. à soupe de Philadelphia
1 échalote
2 c. à soupe de vinaigre balsamique
sel, poivre
200 gr de crevettes cocktail
100 gr de salade iceberg ou batavia

Mise en place :

Couper des tranches fines de 2 tomates. Couper l'avocat en lamelle dans le sens de la longueur.

Sur une moitié de « feuille » de pain lavash étaler une couche de Philadelphia. Déposer sur le premier tiers les rondelles de tomates. Puis les lamelles d'avocat, les crevettes et la salade. Ajouter quelques feuilles de menthe et de basilic thaï, saupoudrer de curry et quelques gouttes de tabasco vert et rouler serré. Emballer dans du papier film et laisser en attente au frais.

Sauce : mixer tous les ingrédients cités et vérifier l'assaisonnement.

Service :

Couper des tronçons en biais et servir sur la sauce tomate.