



Wraps de crêpes au saumon fumé



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

300 grammes de farine

3 œufs

1/2 l lait

1 pincée de sel

huile d'arachide

1/2 laitue iceberg

200 grammes de saumon fumé

1 petit bocal de crème aigre

sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Commencez par préparer les wraps de crêpes : mélangez la farine, les œufs, le lait et le sel dans un récipient. Mixez le tout pour obtenir une pâte à crêpes homogène.
- 2.** Laissez chauffer de l'huile d'arachide dans une poêle antiadhésive et faites cuire les crêpes. Laissez-les refroidir.
- 3.** Garnissez chaque crêpe de quelques feuilles de laitue iceberg, d'une tranche de saumon fumé et de crème épaisse. Salez et poivrez et enroulez-les.