



Wraps aux œufs, avocat et saumon

03/03/2020 à 15h27

Par [Laurence Benedetti](#)

Pour 2 personne(s)

Ingrédients :

- 2 petites tortillas (blé ou maïs, à vous de choisir)
- 2 œufs
- 1 avocat
- 2 tranches de saumon mariné
- 2 cuillères à soupe de lait
- Ciboulette
- Sel, poivre

Préparation :

- Commencez par couper votre avocat en cubes et vos tranches de saumon en lamelles, puis réservez sur le côté;
- Ensuite, prenez un bol, cassez-y les œufs et ajoutez 2 cuillères à soupe de lait, sel, poivre puis battez-les;
- Dans une poêle, faites cuire votre préparation en œufs brouillés;
- Pour finir, garnissez les tortillas avec l'avocat, le saumon et avec la brouillade d'œufs;
- Puis ciselez de la ciboulette afin d'en parsemer dans votre wrap.