

Bricks, beignets, feuilletés

Tortilla de saumon fumé snacké, fromage frais et tomates séchées



25 min **20 min** **5 min** **0** **297**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour les tortillas

4 Tortilla(s) - Galette de blé ou de maïs

220 g Fromage frais à tartiner

200 g Saumon fumé

100 g Tomate(s) confite(s)

100 g Roquette

2 c. à soupe Huile d'olive

1 Sel

1 Poivre

Ingrédients pour le dressage

4 Tomate(s) confite(s)

Étape 1

Préparation des tortillas

- 1 Dans un saladier, mélanger le fromage frais avec du poivre à l'aide d'une fourchette.
- 2 Étaler le mélange sur les tortillas, disposer les tranches de saumon.
- 3 Disposer la roquette et les tomates confites sur le saumon, rouler les tortillas en les serrant bien.
- 4 Faire chauffer une poêle avec de l'huile d'olive, poêler les tortillas pendant quelques minutes.

Étape 2

Dressage

- 1 Couper chaque tortilla en six, les piquer avec un pic en bois et dresser sur assiette.
- 2 Décorer avec une tomate confite sur la tortilla, servir sans attendre.