

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.**