



## Tortillas roulés au saumon fumé et à l'érable

**Catégorie:** Mets principaux

**Description:**

**Ingrédients:**

100 g (3 1/3 oz) de fromage de chèvre à pâte molle  
2 tortillas de 15 cm (6 po)  
125 g (4 oz) de saumon fumé tranché  
10 ml (2 c. à thé) de sirop d'érable  
5 ml (1 c. à thé) d'huile d'olive ou autre  
pousses de radis ou pois mange-tout ou germes de luzerne  
jus de citron  
huile d'olive  
poivre

**Instructions:**

Répartir le fromage sur les tortillas et poivrer. Ensuite, déposer le saumon fumé et arroser le tout de sirop d'érable. Rouler les tortillas.

Dans une poêle antiadhésive, faire dorer les tortillas dans l'huile d'olive. Pendant ce temps, dans un bol, assaisonner les pousses de radis ou pois mange-tout ou germes de luzerne de jus de citron, d'huile d'olive et de poivre.

Garnir les assiettes de cette salade. Couper les tortillas en trois ou en cinq et répartir sur la salade. Servir tiède.