

## *Wraps de Chèvre à la Mangue et Purée d'Avocat*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 30 minutes**

### **Ingrédients:**

- |                        |         |
|------------------------|---------|
| - WRAPS (OU TORTILLAS) | 4       |
| - FROMAGE(S) DE CHEVRE | 2 frais |
| - MANGUE(S)            | 1       |
| - AVOCAT(S)            | 2       |
| - CITRON(S)            | 1       |
| - ECHALOTE(S)          | 1       |
| - PAPRIKA              |         |
| - SEL                  |         |
| - POIVRE               |         |

### **Recette:**

- Coupez les avocats en deux et ôtez les noyaux. Prélevez la chair et écrasez-la avec une fourchette. Intégrez le jus d'un citron, sel, poivre et paprika.
- Emincez très finement l'échalote et ajoutez-la à la purée d'avocats.
- Coupez la mangue en 2 et prélevez la chair en dés.
- Etalez le chèvre sur les wraps. Poivrez.
- Recouvrez de purée d'avocats.
- Dressez ensuite une ligne de dés de mangue.
- Roulez-les serrer puis emballez dans un papier aluminium et placez au frais jusqu'au moment de servir.



### **Remarque:**

La mangue peut-être remplacée par des pêches au sirop.