

Wraps de Viandes Séchées & Roquette

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- | | |
|------------------------|---------------|
| - WRAPS (OU TORTILLAS) | 2 grands |
| - FROMAGE FRAIS | 5-6 c à soupe |
| - VIANDE DE GRISONS | 150g |
| - ROQUETTE (SALADE) | |
| - OEUF(S) | 3 cuits durs |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Etalez le fromage frais sur toute la surface des wraps. Poivrez.
- Recouvrez avec le viande de grisons puis un peu de roquette.
- Ecrasez les œufs durs à la fourchette. Salez et poivrez.
- Répartissez les œufs écrasés sur les wraps. Roulez puis emballez dans du papier aluminium et réservez au frais 15 minutes.
- Déballez et coupez en biseau et servez sur un lit de roquette à la vinaigrette.

