

Wraps Carpaccio de Boeuf, Tapenade d'Olives Noires au Basilic

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- WRAPS (OU TORTILLAS)	4
- FROMAGE FRAIS	100g
- ROQUETTE (SALADE)	50g
- CARPACCIO DE BOEUF	8 - 12 tranches
- TAPENADE OLIVES NOIRES	4 c à soupe
- BASILIC	10 feuilles
- PARMESAN EN COPEAUX	75g
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Chauffez les wraps individuellement 30 secondes au micro-onde.
- Tartinez la moitié de celui-ci le fromage frais puis disposez la roquette, les tranches de bœuf, la tapenade d'olives, les copeaux de parmesan, le basilic ciselé, sel et poivre.
- Fermez les extrémités du wraps et roulez. Placez dans un papier aluminium bien serré au frais (frigo).
- Au moment de servir, déballez les wraps et coupez-les en tronçons.

