

Wraps au Jambon Grillé, Pignons de Pin et Pesto Rouge

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- WRAPS (OU TORTILLAS) 2
- JAMBON D'ARDENNE 5-6 tranches
- PIGNONS DE PIN 2 c à soupe
- FROMAGE FRAIS
- PESTO ROUGE
- SALADE(S) DE BLÉ
- CRÈME BALSAMIQUE

Recette:

- Taillez le jambon en petits dés et faites-les griller dans un fond d'huile d'olive. Réservez.
- Grillez à sec les pignons de pin. Réservez.
- Passez le wrap 45 secondes au micro-onde.
- Étalez ensuite le fromage frais sur toute la surface. Nappez le tout de pesto rouge.
- Recouvrez de jambon et pignons de pin grillés.
- Déposez enfin quelques feuilles de salade de blé et arrosez avec la crème balsamique.
- Roulez le wrap en fermant les bords.
- Réservez au frais dans de l'aluminium jusqu'au moment de servir.
- Détaillez alors le wrap en tronçons d'1 cm d'épaisseur et disposez sur une assiette.

