

Wraps au Carpaccio de Boeuf, Olivade et Copeaux de Parmesan

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- | | |
|--------------------------|------------------|
| - WRAPS (OU TORTILLAS) | 2 grands |
| - FROMAGE FRAIS | |
| - CARPACCIO DE BOEUF | 6-8 tranches |
| - TAPENADE OLIVES NOIRES | 40g (ou Olivade) |
| - PARMESAN EN COPEAUX | |
| - ASSORTIMENT DE SALADES | |
| - CAROTTE(S) | râpées |
| - VINAIGRETTE | 2 c à soupe |
| - SEL | |
| - POIVRE | |



Recette:

- Faites chauffer 45 secondes le wrap au micro-
onde.
- Étalez un peu de fromage frais sur 2/3 de la
surface.
- Répartissez ensuite 3-4 tranches de carpaccio avec un peu d'olivade. Salez un peu et poivrez.
- Ajoutez un peu de copeaux de parmesan.
- Coupez la salade et ajoutez un peu de carottes râpées. Arrosez de vinaigrette.
- Fermez et roulez le wrap bien serré. Emballez dans du papier aluminium.
- Réservez au frais.
- Recommencez avec le second wrap.
- Au moment de servir, déballez et coupez en 4 tronçons chacun des wraps.