

Wraps au Saint-Félicien et aux Légumes

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- WRAPS (OU TORTILLAS)	2 grands
- FROMAGE FRAIS	1 c à soupe
- SALADE(S) FRISÉE(E)	
- CHOU BLANC	râpé
- TOMATE(S) CERISE(S)	4-6
- ÉCHALOTE(S)	1-2
- VINAIGRETTE	2-3 c à soupe (maison)
- SAINT-FÉLICIEN (FROMAGE)	6-8 tranches
- CRÈME BALSAMIQUE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Préchauffez les wraps 45 secondes au micro-onde.
- Etalez ensuite le fromage frais sur la moitié de la surface de chacun d'eux. Poivrez.
- Ciselez ensuite la frisée et répartissez le chou râpé.
- Arrosez avec la vinaigrette.
- Coupez les tomates cerises rondelles.
- Emincez les échalotes.
- Déposez les tomates et les échalotes sur tout.
- Coupez le fromage en tranches et déposez-les au centre des wraps en ligne.
- Arrosez finalement de crème balsamique. Salez un peu et poivrez.
- Fermez les wraps en rabattant les bords et enveloppez-les dans de l'aluminium.
- Réservez-les au frais jusqu'au moment de servir.
- Pour le dressage, coupez les wraps en biseaux et servez-les dresser dans les assiettes.

