

Wraps au Jambon Cru, Épinards et Chèvre Frais

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 25 minutes

Ingrédients:

- EPINARDS	150g jeunes pousses
- ECHALOTE(S)	1
- FROMAGE(S) DE CHEVRE	250g frais
- CIBOULETTE	2 c à soupe
- JAMBON SERRANO	8-10 tranches
- WRAPS (OU TORTILLAS)	4 grandes
- VINAIGRE BALSAMIQUE	2 c à soupe
- HUILE D'OLIVE	4 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Lavez et équeutez les pousses d'épinards.
- Préparez la vinaigrette en mélangeant l'échalote émincée, l'huile et le vinaigre balsamique. Salez et poivrez.
- Ecrasez le fromage de chèvre avec du sel, du poivre et la ciboulette.
- Chauffez légèrement vos wraps au micro-onde (30 secondes) puis nappez-les de fromage sur toute la surface.
- Répartissez alors les épinards et arrosez de vinaigrette.
- Etalez 2 tranches de jambon par wrap (ou plus si nécessaire) et roulez en pliant les bords de la tortilla.
- Enveloppez dans une feuille de papier aluminium et placez au frais (frigo).
- Au moment de servir, déballez et coupez en tronçon.
- Servez sur une salade verte.

