

## *Wraps de Jambon Cru au Chou Blanc et Carottes Marinés*

**Nombre de personnes: 8**

**Marinade : 1 nuit**

**Temps de préparation: 30 minutes**

### **Ingrédients:**

- CHOU BLANC	1/4 émincé
- CAROTTE(S)	3 rapées
- RAISINS SECS	2 c à soupe
- MAYONNAISE	3 c à soupe
- MOUTARDE	1 c à soupe
- SUCRE SEMOULE	2 c à soupe
- VINAIGRE DE CIDRE	3 c à soupe
- HUILE D'OLIVE	2 c à soupe
- WRAPS (OU TORTILLAS)	4
- FROMAGE FRAIS	
- JAMBON CRU	6-8 tranches
- ASSORTIMENT DE SALADES	
- CRÈME BALSAMIQUE	
- SEL	
- POIVRE	



### **Recette:**

- Dans un plat à salade pouvant contenir du liquide, mettre le chou émincé très finement avec les carottes râpées et les raisins secs.
- Mélangez la mayonnaise, la moutarde, le sucre et le vinaigre de cidre.
- Salez et poivrez. Incorporez au fouet l'huile d'olive.
- Versez cette préparation sur le chou et laissez mariner 2 heures minimum au frais.
- A moment de servir, mélangez bien et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
- Laissez mariner une nuit.
- Le jour J, nappez les wraps avec un peu de fromage frais. Poivrez.
- Déposez ensuite le jambon cru puis la salade de chou-carotte-raisins marinée. Ajoutez encore un peu de salade et arrosez de crème balsamique.
- Roulez-les bien serrés et réservez au frais dans de l'aluminium.
- Au moment de servir, coupez en tronçons.

### **Remarque:**

A partir de DI-268