

## Wraps de Carottes Râpées à la Féta et Olives de Nyons

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

### Ingrédients:

- Wraps (ou Tortillas)	2
- Fromage Frais	2 c à soupe
- Carottes	2 râpées
- Citrons	½
- Vinaigre Balsamique	¼ c à soupe
- Mayonnaise	
- Curry	un peu
- Féta (Fromage Grecque)	150g
- Olives Noires	qq. de Nyons
- Roquette (Salade)	
- Sel	un peu
- Poivre	



### Recette:

- Râpez les carottes. Ajoutez-y le jus de citron, le vinaigre balsamique, le curry et la mayonnaise. Salez et poivrez légèrement.
- Etalez le fromage frais sur les wraps puis répartissez un peu de carottes râpées épicées.
- Dénoyautez les olives et coupez-les en deux. Dressez-les sur la diagonale du wrap.
- Coupez la féta en bâtonnets (4 pour 200g de féta) et alignez-les sur la diagonale des wraps à côté des olives.
- Salez un peu et poivrez.
- Déposez encore un peu de roquette.
- Roulez les wraps bien serrés et emballez-les dans de l'aluminium. Réservez au frais.
- Au moment de servir, coupez les wraps en biseaux.

### Remarque:

A partir de ZA-485