

Wrap

Mimolette



 4 pers.

 Préparation
10 min.

Cuisson
/ min.

Ingrédients :

- 8 tortillas de blé mexicaines
- 8 cuillères à soupe de fromage frais
- 200 g de saumon fumé en tranches fines (facultatif)
- 8 tranches de mimolette (Paris-Roubaix ou la Bourle Roncquoise)
- 100 g de concombre coupé en fines lamelles
- Aneth, ciboulette, persil... selon le goût
- Quelques feuilles de laitue

Préparation :

1. Poivrer légèrement le fromage frais, ajouter les herbes ciselées. Tartiner chaque tortilla avec ce mélange.
2. Déposer une feuille de salade, une tranche de saumon fumé, quelques lamelles de concombre et une belle tranche de mimolette sur vos tortillas.
3. Rouler le tout en serrant bien, mais en prenant soin de ne pas déchirer les tortillas. Maintenir éventuellement avec un cure-dent.

Bonneuuuh dégustation !