

Wrap chaud

avec Boursin® Cuisine Ail & Fines Herbes



Ingrédients pour 1 wrap

- 50 g d'oignons
- 10 g de beurre
- 25 g de **Boursin® Cuisine Ail & Fines Herbes**
- 1 tortilla pour wrap
- 22 g de pastrami
- 1 tranche de Toastinette® de La Vache qui rit® (tranche de cheddar fondu)
- 2 g de cornichons Malossol
- 6 g de salade sucrine
- 3 g d'oignons frits

Progression de la recette

Réaliser la compotée d'oignons : éplucher et émincer les oignons et les faire suer dans une casserole avec du beurre. Une fois cuits, ajouter **Boursin® Cuisine Ail & Fines Herbes** et déposer le mélange sur le wrap.

Tailler le pastrami et le fromage en julienne et les déposer sur les oignons. Passer au four à micro-ondes pendant 30 secondes pour faire fondre le fromage.

Déposer les cornichons coupés en julienne et la salade taillée en chiffonnade.

Parsemer d'oignons frits et rouler le wrap.



Préparation

3 minutes/minuten

Cuisson

2 minutes/minuten

Coût / conuiue

0,93 euro

