

## WRAPS AU JAMBON ET AU FROMAGE FRAIS

- **Type de plat** : Entrée
- **Difficulté** : Très facile
- **Coût de la recette** : Economique
- **Temps de préparation** : 30 min
- **Temps de cuisson** : 0 min
- **Calories** : 170 kcal



### Ingrédients pour 8 demi-wraps ou une quarantaine de petits roulés

- 75 g de fromage ail & fines herbes (type Boursin®)
- 150 g de fromage frais (type Saint Môret®)
- poivre du moulin
- 4 tortillas pour wraps
- quelques feuilles de salade
- 4 tranches de jambon

### Étapes de préparation

1. Écraser à la fourchette et mélanger ensemble le fromage ail & fines herbes et le fromage frais. Poivrer.
2. Étaler finement le fromage sur les tortillas jusqu'à 1 cm du bord.
3. Sur chaque tortilla, déposer quelques feuilles de salade préalablement lavées et essorées et une tranche de jambon coupée en morceaux grossiers.
4. Rouler chaque wrap de façon assez serrée. Si vous désirez des wraps à emporter, les couper en deux et les ficeler afin qu'ils ne s'ouvrent pas.
5. Pour les petits roulés apéritifs, couper chaque rouleau en petits tronçons et les maintenir à l'aide de pics en bois.
6. Pour les présenter, vous pouvez les piquer sur une feuille de salade.
7. De cette façon on peut obtenir une quarantaine de petits roulés ou 8 demi-wraps.

