

Wraps au chorizo, parmesan, tomate séchées et roquette

Préparation 10 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 tortillas de maïs (de blé pour moi)
8 rondelles larges de chorizo
100 g de mesclun (roquette)
150 g de parmesan
8 tomates séchées (12)
150 g de fromage frais (du Chavrou)
1 filet d'huile d'olive
Sel et poivre

Rincer et essorer la roquette ou le mesclun, l'assaisonner d'un filet d'huile d'olive, sel et poivre.

Tailler le parmesan en lamelles.

Sur les tortillas étaler du fromage frais (chavrou), au centre mettre le mesclun, ajouter des lamelles de parmesan, 2 tomates séchées (3 pour moi) et 2 rondelles de chorizo. Rouler les tortillas bien serrées. Soit les garder comme ça, emballées dans du papier film, soit les couper en tronçons, piquer chaque tronçon avec une mini-brochette et servir à l'apéritif par exemple.

Conserver les wraps au réfrigérateur emballés dans le papier film si vous ne les consommez pas tout de suite.

Il est possible de remplacer le fromage par de la tapenade, de l'houmous, du caviar d'aubergine ou du pistou, et le chorizo par des morceaux de merguez cuite.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>