

Wrap aux légumes méditerranéens, fromage frais et salade roquette



Ingrédients

- 500 g de poivrons grillés Ardo - 100 g de ciboulette Ardo - 750 g fromage à la crème fraîche - 20 wraps (25 cm de diamètre) - 750 g de tapenade de légumes du sud (*) - 500 g de salade de roquette - poivre noir
- (*) Tapenade de légumes du sud : 3kg d'Ardo Country Grill - 250 g d'échalotes hachées Ardo - 100 dés d'ail Ardo - 150 g de basilic Ardo - 500 g de câpres - 1kg de parmesan - 20 dl d'huile d'olive - 200 cl de vinaigre de vin rouge

Méthode

1. Mélanger le fromage à la crème, la ciboulette et le poivre noir.
2. Badigeonner les wraps de ce mélange. Appliquer ensuite une fine couche de tapenade. (*)
3. Garnir avec une julienne de poivrons grillés et la salade de roquette. Rouler et couper en portions.
4. (*) Tapenade de légumes du sud : Faire revenir les échalotes et l'ail dans l'huile d'olive, ajouter les légumes et laisser mijoter.
5. Laisser refroidir, réduire en purée au mixeur avec les câpres, le basilic et l'huile d'olive.

6. Garnir avec le vinaigre de vin rouge et le fromage parmesan. Assaisonner avec le sel et le poivre. Servir avec des tranches de pain croûté ou grissini.

Variation

Peut aussi servir comme base pour des plats de pâtes chaudes ou froides.

**Cette recette est de
ARDO**

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be