

SAPITA DE NOEL



4 pers

10 min

VOTRE PANIER NETTO

4 grandes tortillas

•

Du fromage frais ou cheddar
ou Vache qui rit ou Boursin

•

Des tranches de dinde fumée

•

Feuilles de laitue

•

Mayonnaise

•

Poivrons rouges et jaunes

•

Cure-dents

PRÉPARATION

1. Etalez les tortillas sur une surface plane et recouvrez-les de mayonnaise.
2. Vous pouvez étaler une couche de fromage et de dinde (astuce : lors de l'empilement des ingrédients, laissez une marge en haut de chaque tortilla pour que la garniture ne déborde pas après quand on les roule).
3. Rajoutez si vous le voulez une sauce de canneberge ou de la confiture de figue... et recouvrez le tout avec une feuille de laitue.
4. Roulez les tortillas en finissant par le bord libre.
5. Avec un couteau dentelé, coupez des tranches fines dans chaque rouleau et maintenez-les chacun en piquant un cure-dent dedans.
6. Sur un plat disposez les wraps en forme de sapin de Noël. Décorez avec des étoiles en poivrons rouges ou jaunes (à découper avec un emporte pièce).