

Wraps de légumes du soleil

Ingrédients:

- 4 Bocal de crème d'aubergines
- 4 Tortilla souple
- 120 g Mâche
- 4 Tomate
- 1 Concombre
- 4 Poivron mariné
- 4 cuil. à soupe Pignons de pin
- 4 Peu d'oignons frits
- 240 g Brie
- Sel
- Poivre

Préparation:

- Lavez puis découpez la tomate et le concombre en lamelles. Découpez des tranches fines de brie.
- Réchauffez la tortilla 10 secondes au micro-ondes avant de la garnir.
- Tartinez-la de crème d'aubergines et déposez, au centre, les lamelles de légumes crus. Ajoutez, en longueur le poivron mariné, le brie et terminez par quelques feuilles de mâche. Salez, poivrez puis parsemez de pignons de pin et d'oignons frits.
- Rabattez les extrémités des deux côtés opposés du wrap vers l'intérieur. Roulez les deux côtés restants, en les maintenant bien serré. Piquez le wrap avec 2 pics en bois pour le maintenir fermé.
- Afin d'obtenir deux wraps égaux, coupez-le dans le sens de la largeur.

TEMPS:

15 minutes

