



Crêpes, galettes et gaufres salées

Wraps fraîcheur



30 min 30 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

268

CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Étape 1

Préparation des wraps fraîcheur

- 1 Préparer une feuille de laitue par personne. Laver les radis et les essuyer.
- 2 Sur chaque galette, étaler un peu de fromage frais.
- 3 Placer la feuille de laitue sur le fromage en appuyant légèrement pour la faire adhérer.
- 4 Placer le jambon de parme au centre de la galette ainsi que les radis coupés finement.
- 5 Saler et poivrer puis rouler la galette en utilisant le reste de fromage frais pour coller cette dernière.

6 Tortilla(s) - Galette de blé ou de maïs

200 g Fromage frais à tartiner

6 tranche(s) Jambon cru

1 Laitue(s)

10 Radis

1 Sel

1 Poivre

Étape 2

Dressage

- 1 Servir rapidement ou si on doit attendre, emballer les wraps dans du film alimentaire jusqu'à la dégustation.