Crêpes, galettes et gaufres salées

Wraps fraîcheur

30 min	30 min	0	0	268
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

- 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 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.

Étape 2

Dressage

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