

# Wrap de Légumes et Crevettes à la Crème



Pour  
**6 personnes**



Préparation  
**20 minutes**



Cuisson  
**5 minutes**

## Ingédients

<b>Crème Fraîche</b> «Spéciale Cuisson» 15% Grand Fermage	150 g
<b>Tortillas de blé</b>	6
<b>Aubergine</b>	1
<b>Carottes</b>	2
<b>Coriandre hachée</b>	1 cuillère à soupe
<b>Crevettes roses</b>	18
<b>Huile d'olive</b>	
<b>Sel, poivre</b>	

## Les étapes de la recette

- Éplucher et couper les carottes en bâtonnets.
- Cuire les carottes, puis les rafraîchir et les égoutter.
- Couper les aubergines en bâtonnets et les faire revenir avec les carottes.
- Ajouter les crevettes roses et la Crème Fraîche « Spéciale Cuisson » 15% MG Grand Fermage, saler et poivrer.
- Envelopper les tortillas dans du papier aluminium et les passer au four pendant 4 à 5 minutes.
- Former des cornets avec les tortillas.
- Garnir du mélange chaud.
- Parsemer de coriandre et servir chaud.

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

[www.eurialfoodservice-industry.fr](http://www.eurialfoodservice-industry.fr)

Pour réaliser  
cette recette



Crème fraîche épaisse 15% MG