

Duo de Wrap aux Finger Food Chèvre et Mozzarella



Pour
4 personnes



Préparation
10 minutes



Cuisson
7 minutes

Ingédients

Finger Food Chèvre	
IQF Soignon	8
Finger Food Mozzarella	
IQF Maestrella	8
Tost'O'Chèvre Soignon	
Professionnel	200 g
Petites galettes de blé	
aux céréales	8
Pesto vert	200 g
Tomates cerises	10
Feuilles de basilic	8
Feuilles de laitue	4
Chou rouge	60 g
Huile d'olive	QS
Aneth fraîche	QS
Baies roses	QS
Sel et poivre	QS

Les étapes de la recette

- Disposer les Finger Food de Chèvre Soignon et Mozzarella Maestrella surgelés sur une plaque puis les placer au four pendant 7 minutes à 185°C.
- Râper le chou rouge finement, trancher les tomates cerises et hacher l'aneth.

Réaliser le wrap Finger Food Chèvre Soignon :

- Tartiner quatre galettes de Tost'O'Chèvre Soignon Professionnel, parsemer d'aneth hachée et de baies roses, disposer une feuille de salade sur chaque galette, deux Finger Food de Chèvre Soignon et une poignée de chou rouge.
- Arroser d'huile d'olive, assaisonner, rouler et réserver.

Réaliser le wrap Finger Food Mozzarella Maestrella :

- Étaler le pesto vert sur les galettes restantes, disposer les tranches de tomates cerises, quelques feuilles de basilic et deux Finger Food Mozzarella Maestrella sur chaque galette. Arroser d'huile d'olive, assaisonner et rouler.
- Présenter deux wraps par personne, l'un au chèvre, l'autre à la mozzarella.

Pour réaliser cette recette



IQF Finger Food Mozzarella pané



IQF Finger Food Mozzarella pané



Tost'O'Chèvre

Retrouvez
toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr