



Wraps d'épinards au CAMBOZOLA

Ingrédients

Recette pour 4 portions

Ingrédients pour les wraps

125 ml de lait
2 œufs
2 c. à soupe d'huile
70 g de farine
Sel, muscade, poivre

Pour la garniture

150 g CAMBOZOLA Classique
75 g d'épinards
1 petit oignon
1 à 2 c. à table de noix de pin, env. 10 g
6 longues tiges de ciboulette
75 g de crème sure
2 c. à soupe d'huile

Préparation:

1. Mélanger le lait, les œufs, 1 c. à thé d'huile et la farine.
2. Assaisonner de sel et de muscade et laisser reposer 10 minutes. Ajouter de l'huile dans la poêle, chauffer et former trois wraps minces (environ 15 cm de diamètre). Laisser refroidir. Laver les épinards et hacher l'oignon. Rôtir les pignons de pin sans graisse et les mettre dans un bol. Faire sauter l'oignon dans 1 c. à soupe d'huile, faire sauter les épinards pendant 3 minutes, assaisonner et laisser refroidir. Assaisonner la crème sure avec du sel et du poivre et l'étendre sur les roulés. Couper les wraps en deux. Mélanger le CAMBOZOLA en cubes avec les épinards et les pignons, et étaler le mélange sur les roulés. Plier légèrement le bord droit sur la garniture et enrouler les enveloppes sur le côté. Tremper brièvement la ciboulette dans de l'eau chaude et lier les wraps.

Astuce: Particulièrement délicieux avec CAMBOZOLA Finesse.

