

Mini Wraps au Raifort et à la Bresaola

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 0

Ingrédients :

- 2 galettes de sarrasin
- 125g de fromage frais
- 1 c.à.s de raifort d'Alsace doux Alélor
- 100g de bresaola ou de viande des grisons
- 1 bouquet de mâche
- Sel et poivre



Étapes :

Préparation des mini wraps

- Commencer par battre le fromage frais avec le raifort d'Alsace Doux.
- Assaisonner de sel et poivre.
- Étaler le fromage frais de manière régulière sur les deux galettes de sarrasin.
- Répartir la bresaola ou la viande des grisons puis la mâche.
- Rouler les galettes en rouleaux bien serrés.
- Placer au réfrigérateur et couper en tronçons de 2 à 3 cm d'épaisseur.
Planter des petits pics en bois dans la largeur du wraps et servir au moment de l'apéritif.