



boursin
Cuisine



ASTUCE DU CHEF

Ajouter des oignons en compotée et des oignons frits permet de varier les textures en bouche.

WRAP CHAUD

avec Boursin® Cuisine

PRÉPARATION : 3 MINUTES | CUISSON : 2 MINUTES | COÛT POUR 1 WRAP : €€€€€

INGRÉDIENTS POUR 1 WRAP



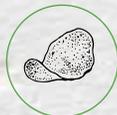
50 g
d'oignons



10 g de
beurre



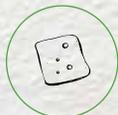
25 g de
Boursin® Cuisine



1 tortilla
pour wrap



22 g de
pastrami



1 tranche de Toastinette®
de La Vache qui rit®
(tranche de cheddar fondu)



2 g de
cornichons
Malossol



6 g de salade
sucrine



3 g
d'oignons frits

PROGRESSION DE LA RECETTE

- 1 Réaliser la compotée d'oignons : éplucher et émincer les oignons et les faire suer dans une casserole avec du beurre. Une fois cuits, ajouter du **Boursin® Cuisine** et déposer le mélange sur le wrap.
- 2 Tailler le pastrami et le fromage en julienne et les déposer sur les oignons. Passer au four à micro-ondes pendant 30 secondes pour faire fondre le fromage.
- 3 Déposer les cornichons coupés en julienne et la salade taillée en chiffonnade.
- 4 Parsemer d'oignons frits et rouler le wrap.

