WRAPS MEXICAINS



Instructions:

Farce aux légumes :
Emincer l'oignon, le poivron jaune et le vert, la courgette, l'ail, et les champignons et faire revenir dans le beurre Nazareth.
Cuire les légumes al dente et mélanger avec le fromage Nazareth râpé

Farce au fromage :
Couper le poivron rouge en morceaux, le faire revenir dans le beurre Nazareth avec une pointe d'ail pressée.
Ajouter 1 dl de crème et laisser réduire de moitié.
Retirer du feu et ajouter le mascarpone et 150 gr de fromage Nazareth, épicer avec la coriandre, le poivre et le sel

Sauce chili :
Faire sauter dans le beurre Nazareth, l'oignon, l'ail pressé et les piments rouges émincés.
Ajouter les tomates-cerises coupées en deux, la purée de tomates et le coriandre
Laisser suer pendant 2 minutes. Retirer du feu

Sauce citron :
Râper le citron et mélanger le zeste avec la crème épaisse, le jus de citron, le poivre et le sel.

Fourrer la moitié des wraps avec la préparation chaude au fromage, et l'autre moitié avec la préparation aux

légumes.
Servir avec la sauce chili, la sauce citron.
Garnir avec les jets de poireaux.

Serves:
4 people
Type de recette:
Entrée
Allergens information:
Gluten
Niveau de difficulté:
2.5
