



WRAP CHAUD AU BOURSIN®

Avec Boursin® cuisine ail & fines herbes 1kg Seau Boursin® cuisine ail & fines herbes 5kg



Coût/portion: € 0.93



Préparation: 3 minutes



Cuisson: 2 minutes

INGRÉDIENTS POUR 1 PORTION

50 g oignons
10 g beurre
25 g de Boursin® Cuisine Ail & Fines Herbes
1 tortilla pour wrap
22 g pastrami
1 tranche de Toastinette® de La Vache qui rit®
(tranche de cheddar fondu)
2 g cornichons Malossol
6 g salade sucrine
3 g 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 **Boursin® Cuisine Ail & Fines Herbes** 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.



*Boursin® cuisine ail
& fines herbes 1kg*



*Seau Boursin®
cuisine ail & fines
herbes 5kg*

bel-inspirations.fr

LES bel
INSPIRATIONS