



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