



## 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](http://bel-inspirations.fr)

LES bel  
INSPIRATIONS