

LE VÉGÉTAL N'A PAS FINI  
DE VOUS SURPRENDRE

## Ingrédients pour 10 wraps

- 10 galettes wraps
- 2 kg de boulettes à la tomate Sojasun (1 barquette)
- 500g de Petit Billy tartinable
- 500g de salade iceberg
- 150g de jeune maïs
- 200g de poivrons rouges
- 200g d'oignons
- 200g de miel
- 50g de sucre
- 4cl d'huile d'olive
- 40g de beurre
- 5cl de sauce soja
- PM sel, poivre

## Progression

1. Trier, laver et essorer la salade iceberg.
2. Eplucher, épépiner les poivrons puis coupez-les en 6.
3. Mettre la plancha à feu moyen, faire griller les poivrons quelques minutes en les arrosant d'huile d'olive. Retourner de temps en temps, assaisonner. Réserver.
4. Eplucher puis émincer les oignons. Mélanger le Petit Billy avec le miel et l'huile d'olive, assaisonner.
5. Sur la galette, étaler la sauce à base de Petit Billy, déposer la salade, le poivron grillé, les oignons, 4 à 6 boulettes préalablement snackées, le jeune maïs coupé en deux, et refermer.



### BOULETTES À LA TOMATE SOJASUN

Conditionnement :  
Barquette de 160 boulettes  
de 12,5 g (2 Kg)



- ✓ Riches en protéines végétales
- ✓ Sans gluten
- ✓ Faciles à manipuler
- ✓ Rapides à mettre en œuvre : pré-cuites

### PETIT BILLY TARTINABLE

Conditionnement :  
Barquette de 500g



- ✓ Fabriqué à partir de lait collecté à moins de 70 km de la fromagerie
- ✓ Facile à étaler ou à travailler en appareil ou sauce