

# Wrap de boulettes de soja, tomate basilic, brebis frais

Pour 10 personnes

## SANDWICH CHAUD



### PROGRESSION

Mélanger le fromage blanc avec les tomates, le basilic et l'huile d'olive. Saler et poivrer. Réserver.

Cuire les boulettes à la plancha ou dans une poêle sans matière grasse.

Déposer sur le wrap, la batavia ciselée, la sauce fromage blanc, le fromage de brebis émietté, les boulettes chaudes et finir avec les tomates confites et les olives noires.

Refermer et servir rapidement.

**Astuce** : vous pouvez remplacer les boulettes de soja par des steaks de soja coupés en cubes.

### INGRÉDIENTS

- 40 boulettes de soja à la tomate SOJASUN
- 10 galettes wrap
- 200g de fromage de brebis VRAI
- 400g de fromage blanc VRAI
- 30g d'huile d'olive
- 10g de basilic
- 300g de tomates fraîches coupées en brunoise
- 100g d'olives noires
- 100g de batavia
- PM sel, poivre

