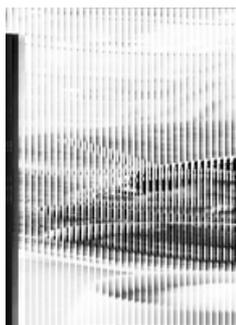




# WRAPS FOURRÉS



## QimiQ AVANTAGES

- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Rallonge le temps de présentation sans perte de qualité
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses



15



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

<b>250 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>100 g</b>	Cottage cheese, 10 % de matière grasse
<b>180 g</b>	Thon à l'huile, en conserve et égoutté
<b>2 cc</b>	Câpres, finement hachées
<b>1 cc</b>	Cornichons, finement hachés
<b>2</b>	Œuf(s), dur(s)
	Sel et poivre
	Laitue iceberg, coupé en julienne
<b>4</b>	Tortilla(s)

## PRÉPARATION

1. Pour la garniture, fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le cottage cheese, le thon, les câpres, les cornichons et les œufs hachés. Assaisonner de sel et de poivre et bien mélanger.
2. Laver la laitue iceberg et couper en fines lamelles.
3. Faire chauffer les tortillas selon les instructions. Garnir avec des lamelles d'iceberg, y répartir la garniture, enrouler et servir immédiatement.