AOSTE

**Wrap au jambon cuit**

* Type de plat : **Entrée**
* Préparation : **15 min**
* Difficulté : **Débutant**
* Cuisson :
* Budget : **Petit**
* Pour : **4 personnes**

**Ingrédients**

* - 2 barquettes de Chiffonnades de jambon cuit Aoste Apéritif
* - 4 galettes de blé (fajitas)
* - 1 sachet de roquette
* - 300 g de fromage frais
* - ciboulette
* - paprika
* - sel, poivre du moulin

**Préparation**

1. Disposez chaque galette sur du film alimentaire. Humidifiez-les légèrement avec de l’eau. Etalez le fromage frais sur toute la surface de la galette. Parsemez de ciboulette ciselée. Salez et poivrez. Déposez les chiffonnades de jambon sans les superposer puis faites de même avec la roquette.

2. Roulez les galettes dans le film transparent. Réfrigérez les galettes ainsi emballées. Retirez le film et tranchez en plusieurs tronçons de 3 à 4 cm de longueur. Saupoudrez de paprika.