

Wraps de sardines à l'huile d'olive



3/4 personnes personnes

30 min préparation

cuisson

Les ingrédients

- 1 boîte de 115 g** de Sardines à l'Huile d'olive St-Georges la belle-iloise
- 1** galette de blé noir
- 2** oeufs
- 1 pot** de fromage frais fouetté, type madame Loïk
- 1 pot** de confit de piquillos
- 1** poivron rouge
- Une poignée** de roquette

Les étapes

- 1- Faire chauffer une poêle et y mettre la galette
- 2- Battre les deux oeufs en omelette et les verser sur la galette
- 3- Quand les oeufs sont cuits (mais pas trop !), installer la galette sur votre plan de travail
- 4- Faire une rangée de sardines, une de roquette, une de poivron rouge coupé en lanières puis une dernière rangée de fromage frais fouetté
- 5- Rouler la galette, la filmer, puis la réserver au frais pendant 2h
- 6- Découper la galette en tranches au moment de servir, et déposer dessus une touche de confit de piquillos