



Sandwichs roulés antipasto

(Michael Leroux)

Ingrédients

-  4 Tortillas
-  1 tasse de fromage à la crème
-  2 c. à table de pesto basilic ou tomates
-  Laitue ou roquette
-  Capicollo ou Prosciutto (au goût)
-  Poivrons rouges grillés, tranchés finement
-  Olives noir coupées en morceaux
-  Sel et poivre au goût



Préparation

-  Mélanger le pesto au fromage à la crème.
-  Tartiner les tortillas, déposer la laitue et ajouter les autres ingrédients en laissant 2.5 cm sans garniture au bord de chaque tortillas.
-  Plier les tortillas en deux et rouler bien serré. Envelopper dans une pellicule de plastique ou dans du papier d'aluminium et réfrigérer au moins une heure avant de servir.