



Collations

Toasts wraps branchés avec préparé végétarien

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 wraps
huile d'olive
2 cuillères à café d'épices pour tacos
1/2 boule de mozzarella (coupée fine)
1 cuillère à café de sauce Worcester
1/2 cuillère à café tabasco
1/2 cuillère à café moutarde
1/2 mayonnaise (fraîche)
1/2 cuillère à soupe purée de tomate
1/2 échalote (ciselée)
1 cuillère à café de câpre
1 cornichons (ciselé)
câpres
oregano (frais)

Méthode de préparation

Avec un emporte-pièce faites des rondelles dans les wraps d'un diamètre d'environ 4 cm. Répartissez les rondelles sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, aspergez-les d'huile d'olive et saupoudrez-les avec le mix d'épices pour tacos. Enfourez 5-7 minutes à 180°C.

Laissez refroidir les toasts. Mélangez ensuite tous les autres ingrédients sauf les pommes-câpres puis salez et poivrez. Tartinez les toasts avec le préparé végétarien et décorez-les d'une pomme-câpre et d'origan frais.

