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