

# Wraps de Cremoso al Tartufo et jambon sec

## Informations

Personnes : 4



## Ingrédients

- 120 g de Cremoso al Tartufo
- 4 wraps naturels
- 4 tranches de jambon cru
- 2 tomates
- 10 g de roquette
- Poivre

## Étapes de la préparation

1. Préchauffez le barbecue à 180°C.
2. Saisissez les wraps sur le grill.



3. Déposez-les sur le plan de travail et tartinez-les généreusement avec le Cremoso al Tartufo. Garnissez chaque wrap d'une tranche de jambon, quelques rondelles de tomate et un peu de roquette. Assaisonnez d'un tour de moulin à poivre et roulez-les en serrant bien.
4. Ce wrap peut se déguster chaud ou froid accompagné d'un bol de maïs à l'huile de truffe.

? **Astuce** : Les wraps se garnissent de multiples façons, n'hésitez pas à faire travailler votre imagination pour créer le plus gourmand des wraps.