

# Wraps

## au Délice des Moines et au chutney

 5 min

 - min

 2 wraps

### Ingrédients

- 1 Val-Dieu Délice des Moines
- 2 grands wraps
- 2 poignées de pousses d'épinards
- ¼ de concombre
- 2 c. à soupe de chutney de mangue
- 2 c. à soupe d'amandes brunes

### Préparation

- Epépinez le morceau de concombre et taillez-le en bâtonnets (vous obtiendrez un résultat plus croquant qu'avec du concombre en rondelles). Hachez grossièrement les amandes et taillez le Délice des Moines en tranches.
- Étalez le chutney de mangue sur les wraps. Disposez une rangée de pousses d'épinards au centre, ajoutez les bâtonnets de concombre par-dessus, puis les tranches de fromage. Saupoudrez d'amandes et enroulez bien serré.
- A découpez en deux de biais, et à déguster sur le pouce ou à emporter.

### Astuce

Pour assouplir les wraps et les enrouler plus facilement, réchauffez-les légèrement entre 2 assiettes, au micro-ondes.



Découvrir  
d'autres recettes

