

## Wraps tomates séchées crème de fêta

pour 4 personnes

- 8 galettes tortillas
- 250g de fêta
- 100g de tomates séchées
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- quelques feuilles de basilic
- du poivre.



■ Ecrasez la fêta à la fourchette, avec la crème fraîche, poivrez.

■ Ciselez finement les feuilles de basilic, et ajoutez-les au fromage.

■ Coupez grossièrement au couteau les tomates, et ajoutez-les au mélange.

■ Tartinez les tortillas de préparation, roulez-les et coupez-les en 2 en biseau.

■ Réservez au réfrigérateur dans une boîte.

■ *Un sandwich original et savoureux, qui peut aussi être découpé en petits tronçons et servis en apéritif.*

Vous pouvez ajouter un peu de poudre de piment.

## Conseils

Vous n'aurez normalement pas besoin de saler, la fêta l'est déjà suffisamment.