

WRAPS

SOCCAPÉRO®

By Luc Salsedo



INGRÉDIENTS

- 1 bouteille SoccApéro®
- 1 carotte
- Quelques têtes de brocolis
- Radis noir
- Un peu de roquette
- Quelques olives

RECETTE

01. Préparez la pâte à socca grâce à la préparation SoccApéro® (voir au dos de la bouteille). Placez au frigo pendant une heure.

02. Faire cuire à la poêle les 3 ou 4 galettes SoccApéro® (en fonction de la taille de la poêle). Les mettre de

03. côté sur une assiette plate et filmer.

Coupez les têtes de brocolis et faites des lamelles de carottes à l'aide d'un

04. économètre.

Epluchez et tranchez le radis noir.

05. Garnissez les galettes avec les légumes coupés et ajoutez un peu de roquette et quelques olives.

06. Roulez l'ensemble pour former un wrap !

LA SUGGESTION DU CHEF

Vous pouvez tout aussi bien en faire un version non vegan avec un bon jambon.

