

Crédit photo : Céline du blog « Les pépites de noisette »



## WRAP TOUT FRAIS AU BLEU DE BREBIS, CONFITURE DE TOMATE ACCOMPAGNÉ DE SON MÉDOC

*Une recette de Céline du blog « Les pépites de noisette »  
et la suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas*

**NICOLAS**

LES NOUVEAUX FROMAGERS

LA RECETTE DE CÉLINE DU BLOG « LES PÉPITES DE NOISETTES »

**Préparation : 10 min**  
**Pas de cuisson**

**Niveau : Facile**  
**Budget : Pas cher**

## POUR 4 PERSONNES

- 4 galettes de blé (type Old El Paso, au blé complet)
- 150 g de bleu de Brebis
- 80 g canard fumé en tranches
- 1 avocat
- 1 endive
- 1 pointe de piment d'Espelette
- 1/2 bouquet de persil
- 40 g noix
- 4 cuillères à café de confiture de tomate à la vanille (vous pouvez en trouver dans les épiceries fines, la mienne vient des confitures d'Anais du Dévoluy, à défaut, utilisez de la confiture de cerise noire)

### Accompagnement :

- Une salade d'endives ou de salade croquante type iceberg ou laitue bien fraîche.

Un dîner sur le pouce ou un plateau télé à préparer ? Optez pour ces wraps originaux et délicieux. En mode sucré, salé avec du canard fumé, du fromage de brebis bleu et une touche de confiture à la tomate... hmmm !

Des légumes, des féculents, de la viande et du calcium avec le fromage, un repas complet en 2 temps, 3 mouvements !

- Préchauffez les galettes de blé au four doux (maximum 150°), enrobées de papier aluminium.
- En attendant, tranchez l'endive en fines lamelles. Pelez l'avocat et coupez-le en gros morceaux. Sortez les galettes du four, étalez sur chacune des galettes une cuillère à café de confiture de tomate à la vanille, parsemez de piment d'Espelette. Ajoutez des lamelles d'endive, quelques cubes d'avocat, du bleu de brebis émiétté, quelques noix concassées et du persil haché.
- Roulez chacune des galettes, coupez-les en 2 ou 3 et servez avec une salade bien croquante, sans plus attendre.
- Pour que les rouleaux tiennent bien, mettez un peu de confiture sur les bords pour coller les extrémités, ou utilisez des piques tout simplement !

### Pourquoi cette alliance ?

Ses arômes intenses de fruits noirs, sa structure généreuse et sa finale fondue révéleront parfaitement le caractère du fromage.

Retrouvez toutes les recettes des Nouveaux Fromagers sur [www.lesnouveauxfromagers.fr](http://www.lesnouveauxfromagers.fr)

LA SUGGESTION  
DU CAVISTE

## MÉDOC

*Les Hauts de Tour Prignac, 2012*

Nez de fruits noirs confiturés, de réglisse.  
Bouche : Équilibré, fondu.

Et aussi :

**Clarendelle « Inspiré par Haut Brion », 2010, Bordeaux rouge**



[www.nicolas.com](http://www.nicolas.com)