

## Wrap de Chaource

*Recette espiègle et délicate de Wrap pour un Dîner entre Copines  
ou un Pique-nique Chic !*



### Ingrédients pour 4 personnes

- Wraps 4
- Chaource 250 g
- Crème 100 mL
- Filet de poulet 200 g
- Beurre 20 g
- Roquette 100 g
- Tomates confite 100 g
- Pignons de pin 30 g

### Techniques de fabrication

1. Dans une casserole chauffer la crème avec 200g de Chaource, une fois fondu mixer et assaisonner.
2. Cuire les filets de poulets au beurre et les tailler en petits cubes.
3. Tailler les 50 g de Chaource restant en dés.
4. Torrifier les pignons de pin au four à 160°C pendant 10 minutes, les concasser.
5. Sur les wraps, étaler la crème de Chaource, les tomates confites, la roquette, les filets de poulets, les dés de Chaource et les pignons de pin.
6. Rouler, détailler.

### Conseils

- Vous pouvez accompagner les wraps d'une salade César.
- Il est possible de remplacer le poulet par des œufs durs hachés pour une version végétarienne.
- Vous pouvez acheter des blancs de poulet pour remplacer les filets de poulet.

Temps de cuisson : 25 minutes

Temps de réalisation : 15 minutes

### CONTACT PRESSE :

Sabine Verley  
SV MARKETING

Tél. : 06 31 56 46 58 - 03 51 53 18 37 - [svmarketing.eurl@gmail.com](mailto:svmarketing.eurl@gmail.com)

Découvrez d'autres recettes sur notre site [www.fromage-chaource.fr](http://www.fromage-chaource.fr) dans la rubrique « recettes ».  
Pour d'autres informations : <http://www.aube-champagne.com/fr/portfolio-post/fromage-de-chaource/>