



 jimmycremetmiel



# WRAP MOUTON AU MOZZARELLA

## • INGRÉDIENTS •

- Wraps • Mozzarella Perfect Italiano • Mayonnaise • Persil • 1 c-à-c de miel
- Poivre noir • Pâte d'ail • Viande hâchée de mouton • Sel
- Poudre de piment • Romarin séché • Persil en poudre • Oignons

## • COMMENT CUISINER •

### Préparation de la mayonnaise :

1. Dans un bol, ajoutez 1 c-à-s de sauce mayonnaise.
2. Ajoutez le persil hâché à la sauce.
3. Sucrez le persil en ajoutant une cuillère à café de miel.
4. Ajoutez du poivre noir selon votre goût.
5. Mélangez tous les ingrédients.

### Préparation du mouton hâché :

1. Dans une poêle, faire revenir la pâte d'ail dans un peu d'huile.
2. Ajoutez votre viande hachée. Laissez-la cuire pendant 10 minutes.
3. Ajoutez  $\frac{1}{2}$  c-à-c de sel,  $\frac{1}{4}$  de c-à-c de poudre de piment, un peu de romarin séché et un peu de persil en poudre.
4. Ajoutez les oignons hâchés. Veuillez noter que vous ne devez pas trop cuire les oignons.
5. Ajoutez la coriandre finement hâchée. Ne pas trop cuire.

### Préparation du wrap :

1. Dans un wrap, ajoutez la sauce mayonnaise préparée avec soin.
2. Placez la farce au centre
3. Ajoutez la mozzarella Perfect Italiano. Pliez votre wrap.
4. Dans une poêle, ajoutez le beurre et faites griller votre wrap à feu moyen ou jusqu'à ce que le fromage fonde.
5. Vous pouvez le couper en deux et le tremper dans votre mayonnaise préparée. Appréciez !