

Rouleaux totillas

Préparation: 10 minutes

Cuisson: aucune

Portions: selon vos quantités

~Ingrédients

2 tasses environ de jambon égrainé (ou poulet, restant de rôti de porc)

1 petite échalote haché finement

1 à 2 céleris haché finement

1/2 à 1 poivron vert (si petit) ou selon la couleur de votre choix haché finement

Quelques tomates séchées dans l'huile hachées finement

Au goût; sel, poivre, sel de céleri

Au goût; mayonnaise

Quelques tortillas

~Préparation

1) Hacher très finement les 5 premiers ingrédients.

2) Dans un grand bol, ajouter le jambon, l'échalote, céleri, piment et les tomates dans l'huile. Ajoutez ensuite la mayonnaise et bien mélanger. Assaisonner au goût de sel, poivre, sel de céleri et mélangez à nouveau.

3) Prendre un tortillas et ajouter de la garniture. Rouler bien serré et enveloppez dans une pellicule de plastique. Répétez jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de garniture.

4) Mettre environ 1 à 2 heures au frigo avant de couper en rouleaux.

source: Linda Beaulieu transcrit par ~Lexibule~

~Note: J'ai fait la même recette mais j'ai changé un pour du jambon égrainé et l'autre pour un restant de rôti de porc.

~Aussi: Je vous place les ingrédients avec mes quantités sans trop être précise car j'ai fait la recette à l'oeil.

<http://lesmillesetundelicedelegibule.blogspot.ca/> Les mille et un délices de Lexibule