

ROULÉ AUX CANNEBERGES ET FÉTA

INGRÉDIENTS :

- 170 g de canneberges séchées
- 250 g de fromage à la crème (léger)
- 250 g de fromage féta
- ¼ tasse d'échalottes émincées
- 4 grands tortillas

PRÉPARATION :

- Hacher les canneberges au robot culinaire.
- Ajouter le féta (ne pas trop hacher)
- Mélanger le tout au fromage à la crème ramolli et aux échalotes.
- Tartiner les tortilla et rouler fermement, envelopper dans un Saran-Warp et réfrigérer une heure. (se congèle)
- Couper en petites tranches.

On peut diviser la recette en deux.