



## Wraps aux légumes et Sainte-Maure-de-Touraine AOP

Recette pour 4 personnes

### Ingrédients

- 1 Sainte-Maure-de-Touraine AOP
- 2 carottes
- 1/4 de céleri rave
- 2 belles poignées de salade de jeunes pousses
- 4 grands wraps multigrains
- 100 g de yaourt grec
- Le jus et le zeste d'un demi-citron jaune
- 10 brins de ciboulette
- 1/2 c. à café d'ail en poudre ou d'ail réduit en purée
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- Fleur de sel
- Piment d'Espelette

1. Couper 16 tranches de Sainte-Maure-de-Touraine AOP et les réserver.
2. Dans un bol, écraser grossièrement le reste du Sainte-Maure-de-Touraine AOP avec le yaourt grec, la ciboulette ciselée et l'ail. Assaisonner avec un peu de fleur de sel, de piment d'Espelette et le zeste de citron. Réserver au frais.

3. Peler et râper ensemble les carottes et le céleri. Assaisonner le tout avec de l'huile d'olive, le jus de citron et de la fleur de sel. Réserver.
4. Au centre d'un wrap, garnir généreusement de la sauce au yaourt et au Sainte-Maure-de-Touraine AOP, couvrir de salade de carotte/céleri, répartir 4 tranches de fromage puis couvrir de salade de jeunes pousses.
5. Fermer le wrap en roulant bien serré et le couper en 2 en biseaux. Renouveler l'opération avec le reste des ingrédients.

© Ch. Gaudet pour le [fromage Sainte-Maure-de-Touraine AOP](#)