



Wraps aux légumes du soleil et aux olives vertes d'Espagne

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 10 min

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

Pour l'olivade

- 200 g d'olives vertes d'Espagne Manzanilla dénoyautées
- 1 gousse d'ail
- 10 cl d'huile d'olive
- 5 feuilles de basilic

Pour le dressage

- 3 tortillas de blé
- 1 demie salade batavia
- 30 anchois marinés à l'huile

L'olivade

1. Mixer les olives vertes d'Espagne Manzanilla dénoyautées, l'ail épluché, les feuilles de basilic et l'huile d'olive pour obtenir une pâte facilement tartinable.

Dressage

2. Etaler l'olivade sur les galettes de blé.
3. Placer une à deux feuilles de batavia sur le dessus puis ajouter une dizaine d'anchois par galette.
4. Rouler tout en serrant et servir 2 wraps par personne.

L'astuce du Chef

N'hésitez pas à utiliser l'huile des anchois pour réaliser votre olivade. Ajoutez plus ou moins d'huile selon la consistance que vous souhaitez obtenir.

© L'Atelier des Chefs – Nicolas Edwige pour les [Olives d'Espagne](#)