



## 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](#)