



BOUFFE TV!

Épisode 124 – TOUT CE QUI EST... ARTISTIQUE

Vire vents

- un demi paquet de fromage à la crème ramolli
- 1/4de tasse de vinaigrette ranch
- une échalote coupée finement
- 2 tortillas à la farine
- 1/4de tasse de poivrons rouges coupée
- 1/4de tasse de céleri coupé
- la moitié d'une boîte de conserve d'olives noires tranchées.
- 1/4de tasse de fromage cheddar râpé.

Mélangez le fromage à la crème, la vinaigrette ranch et l'échalote.

Étalez le mélange sur la tortilla.

Placez les poivrons, le céleri, les olives et le fromage sur la tortilla.

Maintenant roulez la tortilla et enveloppez la fermement dans du papier d'aluminium.

Laissez refroidir pendant 2 heures au réfrigérateur.

Coupez les bouts des rouleaux et tranchez les rouleaux en tranches d'environ un pouce d'épaisseur.