

ROULÉS AUX CANNEBERGES

Pour 48 personnes

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de repos : 1 heure

Ingrédients :

- 200 grs de canneberges séchées
- 250 grs de fromage à pâte fraîche sans croûte
- 250 mL de fromage feta émietté
- 65 mL d'échalotes émincées
- 4 grands tortillas

Préparation :

Combiner tous les ingrédients, sauf les tortillas et bien mélanger.

Diviser le mélange également entre les tortillas.

Rouler les tortillas fermement, envelopper dans un film plastique et réfrigérer pendant 1 heure ou plus.

Pour servir, couper en 12 tranches. Donne 48 hors-d'oeuvre.

(recette provenant du site www.couleurs-quebec.com)