

Wraps au Poulet, Figues et Crème de Saint-Agur

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- WRAPS (OU TORTILLAS) 2 grands
- FROMAGE FRAIS 2 c à soupe
- SAINT AGUR (FROMAGE) 3 c à soupe
- BLANC(S) DE POULET 2
- CONFITURE DE FIGUES 2 c à soupe
- ASSORTIMENT DE SALADES
- CRÈME BALSAMIQUE
- SEL
- POIVRE

Recette:

- Coupez le poulet en fines aiguillettes et faites-les griller dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Réservez.
- Étalez les wraps. Nappez-les d'une couche de fromage frais puis de la moitié de crème de Saint-Agur.
- Déposez ensuite une ligne au centre de confiture de figues.
- Ciselez un peu de salade sur une moitié du wrap et arrosez-la de crème balsamique.
- Déposez ensuite les aiguillettes de poulet sur la confiture de figues puis nappez-les du reste de crème de Saint-Agur.
- Fermez le wrap bien serré en le roulant et en fermant les bords.
- Coupez-le en deux et servez sans attendre.

