

Wraps de Rôti de Poulet au Curry

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 10 minutes

Ingrédients:

- WRAPS (OU TORTILLAS)	1 grand
- FROMAGE FRAIS	25g
- RÔTI DE POULET	2-4 tranches
- SAUCE CURRY	1 c à soupe
- GRUYÈRE RÂPÉ	un peu
- SALADE(S) DE BLÉ	un peu
- SALADE(S) DE BLÉ	un peu
- CRÈME BALSAMIQUE	

Recette:

- Passez le wrap 45 secondes au micro-onde.
- Etalez ensuite le fromage frais sur toute la surface.
- Déposez les tranches de rôti de poulet braisées.
- Nappez de sauce curry puis répartissez le gruyère râpé.
- Déposez enfin quelques feuilles de salade de blé et arrosez avec la crème balsamique.
- Roulez le wrap en fermant les bords.
- Réservez au frais dans de l'aluminium jusqu'au moment de servir.
- Détaillez alors le wrap en tronçons d'1 cm d'épaisseur et disposez sur une assiette.

