

Wraps au Poulet Curry, Pesto Vert et Amandes Grillées

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- | | |
|--------------------------|----------------------|
| - WRAPS (OU TORTILLAS) | 2 grands |
| - FILET(S) DE POULET | 400g |
| - CURRY EN POUDRE | 1 c à café |
| - FROMAGE FRAIS | 2 c à soupe |
| - PESTO VERT | 2 c à soupe |
| - AMANDES EFFILÉES | 1 c à soupe grillées |
| - ASSORTIMENT DE SALADES | |
| - CRÈME BALSAMIQUE | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Taillez le filet de poulet en aiguillettes et faites-les revenir dans un peu d'huile chaude. Salez et poivrez. En fin de cuisson, saupoudrez de curry et laissez prendre couleur. Réservez.
- Grillez à sec les amandes effilées. Réservez.
- Étalez un peu de fromage frais sur les wraps puis nappez le tout de pesto.
- Répartissez en ligne, les aiguillettes de poulet. Ajoutez les amandes grillées.
- Déposez ensuite un peu de salade et nappez de crème balsamique.
- Roulez les wraps bien serrés et réservez au frais dans du papier aluminium.
- Au moment de servir coupez en tronçons et déposez sur une assiette.

