

## *Wraps de Filets de Dinde au Pesto et Gruyère Râpé à la Ricotta*

**Nombre de personnes: 2**

**Temps de préparation: 15 minutes**

### **Ingrédients:**

- |                        |                        |
|------------------------|------------------------|
| - WRAPS (OU TORTILLAS) | 1 grand                |
| - FILET(S) DE DINDE    | 2 tranches             |
| - FROMAGE FRAIS        |                        |
| - PESTO VERT           | 1 c à soupe (ou rouge) |
| - GRUYÈRE RÂPÉ         | 50g                    |
| - FROMAGE "RICOTTA"    | 2-3 c à café           |
| - POIVRE               |                        |



### **Recette:**

- Etalez le fromage frais sur le wrap puis déposez les tranches de filet de dinde.
- Nappez le tout de pesto.
- Dans un bol, mélangez le gruyère râpé avec la ricotta. Poivrez généreusement.
- Déposez ce mélange dans la diagonale centrale du wrap.
- Roulez bien serré et réservez au frigo dans un aluminium.
- Au moment de servir, coupez le wrap en tronçons.