

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.