

## Wraps de Bœuf au Pesto Vert

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 30 minutes

### Ingrédients:

- |                        |         |
|------------------------|---------|
| - WRAPS (OU TORTILLAS) | 1 grand |
| - FILET AMERICAIN      | 150g    |
| - OEUF(S)              | 1       |
| - CRÈME FRAÎCHE        | 10 ml   |
| - GRUYÈRE RÂPÉ         |         |
| - FROMAGE FRAIS        |         |
| - PESTO VERT           |         |
| - SEL                  |         |
| - POIVRE               |         |



### Recette:

- Faites cuire le hachis de bœuf dans une poêle chaude.
- Fouettez l'œuf avec la crème et introduisez-le dans le hachis en cuisson. Salez et poivrez.
- En fin de cuisson, ajoutez un peu de gruyère râpé. Retirez du feu et réservez.
- Nappez le wrap de fromage frais puis de pesto vert.
- Répartissez alors la viande de bœuf cuite en une fine couche.
- Roulez le wrap bien serré et réservez au frais dans de l'aluminium.
- Au moment de servir, coupez en tronçons.