

Wraps en Tronçons de Filets de Dinde au Pesto et Tomates Cerises

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- Wraps (ou Tortillas) 2
- Fromage Frais 3 c à soupe
- Filets de Dinde 3 tranches
- Tomates Cerises qq. (rouges et oranges)
- Pesto Vert 2-3 c à café
- Poivre

Recette:

- Nappez les wraps de fromage frais.
- Déposez les tranches de filet de dinde puis répartissez le pesto.
- Formez une ligne de tomates cerises dans la diagonale du wrap. Poivrez.
- Roulez les wraps bien serrés autour des tomates.
- Emballez dans de l'aluminium et réservez au frais.
- Au moment de servir, coupez les wraps en biseaux et déposez-les sur une assiette.

