

Wrap de Dinde aux Carottes et Curry

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- Wraps (ou Tortillas)	2
- Fromage Frais	4 c à soupe
- Filets de Dinde	4 tranches
- Carottes	2
- Vinaigre Balsamique	1 c à café
- Curry	1 c à café
- Mayonnaise	1 c à soupe
- Persil	
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Pelez et râpez les carottes finement.
- Assaisonnez-les de sel, poivre, vinaigre balsamique, curry et mayonnaise. Mélangez bien. Intégrez-y encore un peu de persil.
- Nappez les wraps de fromage frais. Poivrez puis déposez les tranches de filet de dinde.
- Répartissez alors par-dessus les carottes épicées puis roulez les wraps bien serrés.
- Emballez-les dans du papier aluminium et réservez au frigo.
- Au moment de servir, déballez les wraps et coupez-les en biseaux.

