

## *Wraps de Poulet à la Menthe*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 40 minutes**

### Ingrédients:

- |                          |                         |
|--------------------------|-------------------------|
| - WRAPS (OU TORTILLAS)   | 2 grandes               |
| - BLANC(S) DE POULET     | 2                       |
| - AIL EN POUDRE          | 1 c à café              |
| - ASSORTIMENT DE SALADES | Selon votre goût        |
| - GRUYERE RAPE           | 60g                     |
| - CREME FRAICHE          | 3 c à soupe             |
| - MENTHE FRAICHE         | 10-15 feuilles ciselées |
| - SEL                    |                         |
| - POIVRE                 |                         |

### Recette:

- Hachez le poulet avec le hachoir à viande.
- Faites revenir le poulet dans du beurre chaud. Ajoutez l'ail, salez et poivrez.
- Coupez le feu.
- Lorsque le poulet est presque cuit, incorporez la menthe et couvrez pour laisser infuser.
- Après 5 – 10 minutes, replacez sur le feu doux, ajoutez la salade ciselée et laissez-la fondre légèrement (pas trop).
- Arrosez avec la crème et ajoutez le gruyère râpé.
- Faites chauffer 30-35 secondes les tortillas au micro-onde.
- Etalez le mélange au poulet sur le wrap et roulez assez serré. Enroulez les wraps dans du papier aluminium.
- Servez tiède ou placez-les au frais pendant 15 minutes avant dégustation.
- Coupez-les en fines tranches de 1 à 2 cm d'épaisseur.

