

## *Wraps aux Chicons, Dés de Mangue et Aiguillettes de Bœuf Sauce Chimichurri*

**Nombre de personnes: 2**

**Temps de préparation: 50 minutes**

### Ingrédients:

- WRAPS (OU TORTILLAS)	2 grands
- ENTRECOTE(S)	350g
- MANGUE(S)	1
- CITRON(S)	1 c à soupe de jus
- CHICON(S)	2-3
- SUCRE SEMOULE	2 c à café
- YAOURT	2-3 c à soupe
- GRUYÈRE RAPÉ	un peu

- SEL
- POIVRE

### Pour la sauce Chimichurri (DI-285):

- PERSIL	1/2 botte
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- JEUNES OIGNONS VERTS	2
- ORIGAN	1 c à soupe
- PIMENT DE CAYENNE	2 pincées
- CITRON(S)	1 càs de jus
- HUILE D'OLIVE	9-10 c à soupe
- VINAIGRE DE VIN ROUGE	1 c à soupe

### Recette:

- Commencez par préparer la sauce Chimichurri comme indiqué à la recette DI-285. Réservez au frais.
- Détaillez la mangue en petits dés. Arrosez-les de jus de citron et réservez au frais.
- Huilez l'entrecôte, salez-la et poivrez-la sur les deux faces.
- Coupez les chicons en deux et ôtez le cœur amer. Coupez ensuite les feuilles en 3.
- Faites-les revenir dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Puis ajoutez un peu d'eau et poursuivez la cuisson pendant 10-15 minutes. Terminez en saupoudrant du sucre semoule et laissez caraméliser quelques instants. Réservez au chaud.
- Entre temps, saisissez l'entrecôte sur les deux faces dans une poêle bien chaude. Détaillez-la ensuite en fines aiguillettes et mélangez-les avec 2-3 c à soupe de sauce Chimichurri.
- Faites chauffer les wraps au micro-onde pendant 40 secondes.
- Nappez la moitié avec du yaourt puis déposez un peu de chicons caramélisés et ensuite du bœuf sauce chimichurri. Ajoutez un peu de gruyère râpé puis des dés de mangue citronnée.
- Fermez les wraps en rabattant les bords et en les serrant le mieux possible.
- Coupez enfin en deux portions égales et servez sans attendre.

### Remarque:

Accompagnez en option d'une salade verte.

