

Wraps de Dindonneau Grillé au Pesto et Fromage Frais

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 45 minutes

Ingrédients :

- WRAPS (OU TORTILLAS) 2 grands
- ESCALOPE(S) DE DINDONNEAU 2 belles
- FROMAGE FRAIS
- PESTO VERT
- ASSORTIMENT DE SALADES
- VINAIGRETTE maison
- HERBES DE PROVENCE
- SEL
- POIVRE



Recette :

- Faites griller les escalopes de dindonneau dans de l'huile chaude. Ajoutez un peu d'herbes de Provence. Salez et poivrez.
- Laissez refroidir complètement puis coupez en fines lamelles.
- Étalez le fromage frais sur le wrap puis un peu de pesto. Déposez ensuite les lamelles de volaille.
- Ciselez la salade par-dessus et arrosez d'un peu de vinaigrette.
- Roulez le wrap en fermant les bords.
- Réservez au frais dans de l'aluminium jusqu'au moment de servir.
- Détaillez alors le wrap en tronçons d'1 cm d'épaisseur et disposez sur une assiette.