

## *Wraps au Poulet Curry, Pesto Vert et Amandes Grillées*

**Nombre de personnes: 6**

**Temps de préparation: 45 minutes**

### **Ingrédients:**

- |                          |                      |
|--------------------------|----------------------|
| - WRAPS (OU TORTILLAS)   | 2 grands             |
| - FILET(S) DE POULET     | 400g                 |
| - CURRY EN POUDRE        | 1 c à café           |
| - FROMAGE FRAIS          | 2 c à soupe          |
| - PESTO VERT             | 2 c à soupe          |
| - AMANDES EFFILÉES       | 1 c à soupe grillées |
| - ASSORTIMENT DE SALADES |                      |
| - CRÈME BALSAMIQUE       |                      |
| - SEL                    |                      |
| - POIVRE                 |                      |

### **Recette:**

- Taillez le filet de poulet en aiguillettes et faites-les revenir dans un peu d'huile chaude. Salez et poivrez. En fin de cuisson, saupoudrez de curry et laissez prendre couleur. Réservez.
- Grillez à sec les amandes effilées. Réservez.
- Étalez un peu de fromage frais sur les wraps puis nappez le tout de pesto.
- Répartissez en ligne, les aiguillettes de poulet. Ajoutez les amandes grillées.
- Déposez ensuite un peu de salade et nappez de crème balsamique.
- Roulez les wraps bien serrés et réservez au frais dans du papier aluminium.
- Au moment de servir coupez en tronçons et déposez sur une assiette.

