

Wraps de Bœuf au Pesto Vert

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- | | |
|------------------------|---------|
| - WRAPS (OU TORTILLAS) | 1 grand |
| - FILET AMERICAIN | 150g |
| - OEUF(S) | 1 |
| - CRÈME FRAÎCHE | 10 ml |
| - GRUYÈRE RÂPÉ | |
| - FROMAGE FRAIS | |
| - PESTO VERT | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |



Recette:

- Faites cuire le hachis de bœuf dans une poêle chaude.
- Fouettez l'œuf avec la crème et introduisez-le dans le hachis en cuisson. Salez et poivrez.
- En fin de cuisson, ajoutez un peu de gruyère râpé. Retirez du feu et réservez.
- Nappez le wrap de fromage frais puis de pesto vert.
- Répartissez alors la viande de bœuf cuite en une fine couche.
- Roulez le wrap bien serré et réservez au frais dans de l'aluminium.
- Au moment de servir, coupez en tronçons.