

WRAP THAÏ

Produits



Roquette
300g Florette



Pickles de chou rouge
360g Florette

Ingrédients :

- 10 galettes wraps
- 500g de tranchettes de poulet ou de saumon cuit
- 250g de mayonnaise
- 150g de roquette Florette
- 50g de graines de sésame noir et blanc
- 30g de pickles de chou rouge Florette
- 2 cuillères à soupe de curry



Plat
principal



10
assiettes



10
min

Les étapes de préparation :

1. Mélanger le curry avec la mayonnaise et tartiner les galettes wraps.
2. Répartir la roquette et le poulet ou le saumon cuit.
3. Ajouter les pickles de chou rouge et les graines de sésame.
4. Rouler et découper vos wraps.



Astuce du chef !

Pour plus de gourmandise, ajouter quelques brins de pomme granny râpée.