

# 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.