

Wrap de Chèvre et Légumes Marinés



Pour
2 personnes



Préparation
15 minutes

Ingédients

Chapel'Four Soignon Professionnel	2
Tortillas de blé	2
Poivron rouge	1/2
Poivron vert	1/2
Oignon rouge	1
Fines escalopes de poulet	2
Feuilles de basilic haché	4
Huile d'olive	1 cuillère à soupe
Safran (facultatif)	Quelques pistils
Sel et poivre	

Les étapes de la recette

- Éplucher et couper les poivrons et l'oignon en fines lamelles.
- Émincer les escalopes de volaille.
- Faire revenir le tout dans une poêle avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive.
- Saler et poivrer puis ajouter le basilic haché et les pistils de safran.
- Répartir les légumes et le poulet dans les tortillas.
- Ajouter 1 Chapel'Four Soignon Professionnel dans chacune d'elles.
- Rouler les tortillas pour former des wraps et servir.

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr

Pour réaliser cette recette



Chapel'Four - palet non affiné