

# Wrap de Chèvre et Légumes Marinés



Pour  
2 personnes



Préparation  
15 minutes

## Ingédients

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

## 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](http://www.eurialfoodservice-industry.fr)

Pour réaliser  
cette recette



Chapel'Four - palet non affiné