

Wrap de poulet à la sauce Curry Mangue



Ingrédients (pour 4 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.06	Sauce curry mango en flacon souple 875 ml HEINZ	0166926
4 PCE	Tortilla de blé complet	~
0.16	Mix Salade	~
0.2	Carottes	~
0.12	Gruyère rapé	~
0.04	Pickles d'oignons rouges	~
0.28	Filet de Poulet	~
1 PM	Barquette	~

Étapes de préparation

- 1 Dans une poêle, faire chauffer de l'huile d'olive puis rajouter le blanc de poulet.
- 2 Assaisonner avec du poivre et une pincée de sel et bien faire dorer la
- 3 Chauffer la tortilla. Entre temps, trancher le poulet en lamelles. Les refaire passer un peu au feu.
- 4 Sur la tortilla appliquer généreusement la savoureuse sauce curry mangue de Heinz puis mettre les tranches de gruyère, le poulet, les carottes, les pickles d'oignons rouges et finalement la salade.
- 5 Rouler la tortilla et couper la en deux.

Astuce du chef

Découvrez notre sauce Curry Mangue dans une recette healthy et pour une offre 'take out'. Cette recette peut-être faite dans une tortilla mais pourquoi pas la faire en salade, pour apporter une versatilité au consommateur.