

Wraps Caesar



Apéritifs et amuses bouches

Facile

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 5 mn

Ces petit wraps sont faciles à réaliser et sont pratiques pour les enfants ou pour un apéro.

Ingrédients

- 4 galettes de blé - ou tortillas
- 4 escalopes de poulet
- salade romaine
- 120 g de parmesan
- 1 jaune d'oeuf dur
- 1 gousse d'ail écrasée
- 1 cs de mélange d'épices pour poulet rôti
- 10 cl de crème fleurette
- 2 cs d'huile d'olive
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Coupez le poulet en lanières. Faites-les revenir 5 minutes à la poêle dans l'huile d'olive avec les épices, sel et poivre.
- 2 Lavez et effeuillez la salade en gardant les plus petites feuilles.
- 3 Préparez la sauce : dans un bol, mélangez la crème fleurette avec le parmesan râpé, ajoutez la gousse d'ail et le jaune d'oeuf écrasé.
- 4 Mélangez et rectifiez l'assaisonnement si besoin.
- 5 Tartinez chaque galette de sauce caesar. Au centre, disposez quelques feuilles de salade et des lanières de poulet. Roulez les galettes en serrant bien puis coupez les chacune en 3 tronçons.
- 6 Piquez chaque mini rouleau avec un bâtonnet en bois pour le maintenir.

Proposé par



celine

cerise est mon pseudo, j'aime cuisiner, les animaux, la lecture culinaire, la nature, les gens sincères bien que ne puisse pas être à 100 pour 100, la paix entre les personnes, exploser de rire, les étoiles, être couché sur l'herbe avec mes animaux et ma fille mon mari.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

