

Wraps d'Agneau Gallois IGP aux légumes



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 15 mn

Vous ne connaissez pas encore les wraps ? Ce sont des petits sandwiches très tendances, enroulés dans une tortilla. Nous vous proposons ici une garniture des plus savoureuses...

Ingrédients

- 225 g de gigot d'agneau gallois i.g.p
- 1 cuillère à café d'huile
- 1 aubergine
- 1 oignon
- 3 champignons
- 1 cuillère à soupe de pâte de curry doux
- 1 cuillère à soupe de chutney de mangue
- 1 tomate
- 1 poignée de coriandre - fraîche
- 2 tortillas à la farine

Préparation

- 1 Couper en lamelles la viande ainsi que l'aubergine, l'oignon et les champignons.
- 2 Faire chauffer l'huile dans une poêle ou dans un wok et y mettre les ingrédients précédemment coupés.
- 3 Laisser cuire jusqu'à ce que la viande soit dorée (compter environ 6 minutes).
- 4 Ajouter la pâte de curry et le chutney de mangue, mélanger et laisser cuire.
- 5 Incorporer pour finir la tomate coupée en fines tranches ainsi que la coriandre hachée.
- 6 Il ne vous reste plus qu'à garnir les tortillas de cette préparation et à les enrouler pour obtenir de délicieux wraps !

Proposé par

L'agneau Gallois IGP

Unique et inimitable, l'Agneau Gallois bénéficie d'un label, de techniques traditionnelles d'élevage et d'un environnement superbe.

[Découvrez l'Agneau Gallois IGP](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

