

# Wrap au poulet, camembert et sa sauce

● **Difficulté** : Facile

● **Préparation** : 15 min / **Cuisson** : 5 min

## Ingrédients pour 2 personnes

- 2 Tortillas (wrap, galette de blé ou maïs)
  - 2 blancs de poulet froid
- Ketchup ou sauce au choix
  - 1 camembert
- 100 g d'emmental râpé

## Préparation :

Préchauffer votre grill (appareil pour panini ou grill viande comme je le fais)

Râper votre emmental (ou acheter 1 sachet déjà râpé)

Couper vos blancs de poulet en fines lamelles

Sur une tortilla (ou galette de blé ou maïs) mettre le ketchup ou sauce de votre choix

Déposer sur la sauce le fromage râpé, ensuite déposer des lamelles de poulet.

Déposer sur la préparation quelques morceaux de fromages

Fermer votre tortilla *Recettes de Celine*

Déposer le sur le grill, fermer le grill sans forcer et faire cuire 5 min env

Vous reste plus qu'à passer à table

**Bon appétit à toutes & tous !!**