

Wrap au jambon de poulet

Difficulté : Facile

Préparation : 10 min

Ingrédients pour 2 personnes :

- ✓ 4 tranches d'emmental
- ✓ 2 Galettes wraps
- ✓ 4 tranches de jambon de poulet
- ✓ 10 cl Crème fraîche légère
- ✓ 1 pointe de curry
- ✓ 1 cuil à soupe de ketchup

Préparation : *Recettes de Caline*

Dans un bol, mélangez la crème fraîche avec le curry et le ketchup.

Pliez la galette en deux pour avoir le centre, puis coupez du milieu vers le bas de la galette, étalez une bonne couche de crème ketchup/curry.

Disposez 2 tranches de jambon de poulet et 2 tranches d'emmental.

Ajoutez éventuellement quelques feuilles de salade coupées en lamelles.

Pliez la galette en triangle

Servez les wraps avec le reste de sauce.

Accompagnez d'une bonne salade

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!