

# Wrap d'aiguillettes de poulet panées

## Ingrédients (pour réaliser un wrap) :

- 3 Aiguillettes de poulet rôties
- 1 galette de maïs
- 1 poivron rouge
- Salade de feuille de chêne
- Ananas
- Tomates cerise



## Préparation :

- 1/ Coupez les tomates cerise en rondelles et le poivron rouge en lamelles.
- 2/ Faites cuire les lamelles de poivron rouge dans de l'eau bouillante pendant 2 minutes et laissez reposer.
- 3/ Découpez l'ananas en lamelles et laissez reposer quelques minutes pour enlever l'eau.
- 4/ Pour le montage du wrap, disposez votre galette de maïs sur une planche. Ajoutez au centre les lamelles de poivron puis les aiguillettes de poulet rôties.
- 5/ Disposez ensuite les ananas, les tomates cerise coupées en deux et la salade.
- 6/ Refermez la galette de maïs.



L'engagement coopératif