

Wrap au poulet César

- Les délicieux wrap au poulet César (Un repas simple et parfait!)



Ingrédients :

- 3 tasses (750 ml) de laitue romaine coupée finement
- 2 tasses (500 ml) de poulet cuit et coupés en bouchées
- 6 tranches de bacon cuit et coupé en morceaux
- 1/4 de tasse (75 ml) de fromage Parmesan râpé
- 1/4 de tasse (65 ml) de **croûtons maison**
- 1/2 tasse (125 ml) de **vinaigrette César**
- 5 ou 6 **tortillas maison** (ou acheté)

Préparation :

1. Ajouter la laitue, le poulet, le bacon, le fromage et les croûtons dans un bol. Bien mélanger.
2. Ajouter la vinaigrette.
3. Mettre dans les tortillas et rouler!
4. Miam 😊

“ Vous cherchez une nouvelle idée pour vous faire des lunchs? Essayez ces délicieux wrap au poulet César! C'est facile et ça vous fera des super bons lunchs pour quelques jours :) ”

24/04/2021

Recette facile de wrap au poulet César!

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

