



Wraps fourrés



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

750 grammes de viande pour pita
2 poivron rouge (coupés en dés)
2 boîtes maïs (égoutté)
1 petit bocal de sauce fajita (Poco Loco)
1 petit bocal de yaourt grec (Yaos nature)
6 pièces de wraps (grill, Poco Loco)
laitue (quelques feuilles)
huile d'olive

Méthode de préparation

- 1.** Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle et faites-y revenir la viande pour pita
- 2.** Ajoutez les dés de poivrons et le maïs. Mélangez bien et laissez mijoter à feu doux pendant un petit quart d'heure.
- 3.** Mélangez la sauce fajita et le yaourt.
- 4.** Garnissez les wraps de laitue et ajoutez la viande. Nappez de sauce et enroulez les wraps.
- 5.** Faites chauffer les wraps pendant 10 minutes dans un four préchauffé à 200 °C ou placez-les sur la grille du barbecue.
- 6.** Servez immédiatement.