



Wrap épicés au poulet



Plat principal



30 min.



2



INGRÉDIENTS:

- 400 gr filet de poulet, en cubes
- 4 wraps de blé entier
- 1 avocado, en petit cubes
- 1 mangue, en petit cubes
- 1 botte de coriandre
- **Belberry spicy mango confit**
- 1 poivron chili petit, haché finement
- L'huile d'olive
- **Belberry vinaigre de citron vert**
- Paprika ou des épices piri-piri (pour le poulet)

PRÉPARATION & PRÉSENTATION:

- Assaisonner les morceaux de poulet avec le paprika ou le piri piri et le sel.
- Fait cuire le poulet
- Prendre le wrap et couvrir un moitié avec coriandre
- Ajouter les pieces de poulet, avocado, mangue et chili.
- Ajouter le chutney de la mangue épicée
- Mélange 2 cuillères d'huile d'olive et 1 cuillère de vinaigre de citron vert et scintille sur le wrap.
- Pliez le wrap ensemble