



Les plats principaux

Roulades de dinde à la mexicaine

Pour 4 personnes.

Ingrédients

8 tortillas
1 poivron rouge
1 salade iceberg
4 cuillères à soupe de beurre d'arachide
4 cuillères à soupe de sauce arrabbiata (Saclà)
16 tranches de filets de dinde (au miel (Herta))

Méthode de préparation

Coupez le poivron et la salade en fines lanières. Faites chauffer les tortillas une à une pendant 2 minutes dans une poêle antiadhésive. Retournez à mi-cuisson. Disposez-les sur une feuille d'aluminium et badigeonnez-les d'une demi-cuillère à soupe de beurre de cacahuètes et de la même quantité de sauce arrabbiata.

Garnissez d'une tranche de filet de dinde, d'un peu de salade iceberg et de lanières de poivron, suivies d'une nouvelle tranche de filet de dinde. Enroulez les tortillas bien serrées à l'aide du papier d'aluminium.

