



Les plats principaux

Wraps au poulet au curry

Pour 2 personnes.

Ingrédients

1 cuillère à soupe chutney de mangue
2 cuillères à café de curry en poudre
1 jeune oignon (en petits anneaux)
2 cuillères à soupe noix de cajou
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
2 cuillères à soupe de vin blanc
125 grammes de mayonnaise
1 céleri (en petits anneaux)
1 cuillère à soupe de raisins
300 grammes poulet (en des)
4 tortillas

Méthode de préparation

Salez et poivrez les dés de poulet et cuisez-les bien dans l'huile d'olive à feu doux. Entretemps mélangez ensemble la mayonnaise, le vin, le chutney et le curry en poudre.

Ajoutez ensuite le céleri, l'oignon et les raisins. Réservez quelques heures au frigo. Mélangez-y ensuite le poulet et les noix de cajou. Répartissez le mélange sur les tortillas.

Repliez les côtés sur la farce puis roulez le morceau de pâte fermement dans l'autre sens. Coupez les wraps en deux en diagonale.

