

## Pic-nic avec les enfants



4 PERSONNES



Préparation: 15 min

Cuisson: 25 min

### INGREDIENTS

- 4 Wraps
- 250g Chaource AOP
- 100 mL crème
- 200g filet de poulet
- 20g beurre
- 100g roquette
- 100g tomates confites
- 30g pignons de pin

### VARIANTES

Remplacer les filets de poulet par des blancs de poulet, ou par des œufs durs pour une version végétarienne.

### ACCOMPAGNEMENT

Salade César

## Wraps au Chaource AOP

1. Dans une casserole chauffer la crème avec 200g de Chaource, une fois fondu mixer et assaisonner.
2. Cuire les filets de poulets au beurre et les tailler en petits cubes.
3. Tailler les 50 g de Chaource restant en dés.
4. Torréfier les pignons de pin au four à 160°C pendant 10 minutes, les concasser.
5. Sur les wraps, étaler la crème de Chaource, les tomates confites, la roquette, les filets de poulets, les dés de Chaource et les pignons de pin.
6. Rouler et détailler les wraps.

