



# Tortilla au poulet grillé



**Temps de préparation**

< 30 min



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

4 filets de poulet  
huile d'olive  
1 cuillère à soupe paprika en poudre  
1 cuillère à soupe de coriandre en poudre  
1 cuillère à soupe de cumin en poudre  
sel et poivre  
1 petit bocal de yaourt grec  
1 citron vert (jus)  
1 gousse d'ail (pressée)  
1 feuille de menthe (ciselées)  
8 tortillas  
1 laitue romaine (coupée finement)  
2 carottes (coupées en bâtonnets)  
1 concombre (coupées en bâtonnets)

## Méthode de préparation

- 1.** Badigeonnez les filets de poulet d'huile d'olive et assaisonnez de paprika, coriandre, cumin, poivre et sel. Faites-les griller jusqu'à ce qu'ils soient cuits et coupez-les en lamelles épaisses.
- 2.** Mélangez le yaourt avec le jus de citron vert, l'ail et les feuilles de menthe.
- 3.** Recouvrez les wraps de laitue, de carottes, de concombres, de sauce au yaourt et de poulet. Enroulez bien et coupez chaque wrap en deux.
- 4.** Servez immédiatement.