Wrap au bœuf épicé

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

4 wraps (grill, Poco Loco)
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
500 grammes de bœuf (mariné, en lanières)
1 petit bocal de crème aigre
laitue iceberg (finement coupée)
400 grammes de crudités (relevées)
100 grammes de cheddar (râpé)
coriandre fraîche (finement hachée)

Méthode de préparation

1. **Réchauffez les tortillas en suivant les instructions sur l’emballage.**
2. **Faites chauffer l’huile d’olive dans une poêle et faites-y revenir les lanières de bœuf.**
3. **Tartinez les tortillas de crème épaisse.**
4. **Répartissez la viande, la salade et les crudités sur les tortillas.**
5. **Parsemez de cheddar et de coriandre.**
6. **Enroulez-les.**
7. **Servez avec le reste de la crème.**