



# 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.