

## *Wraps Carpaccio de Boeuf au Pesto sur Lit de Roquette*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 40 minutes**

### **Ingrédients:**

- WRAPS (OU TORTILLAS)	4
- ROQUETTE (SALADE)	50g
- CARPACCIO DE BOEUF	8 - 12 tranches
- HUILE D'OLIVE	
- PARMESAN EN COPEAUX	75g
- PESTO VERT	4 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

### **Recette:**

- Chauffez les wraps individuellement 30 secondes au micro-onde.
- Tartinez la moitié de celui-ci de pesto puis disposez la roquette, les tranches de bœuf, l'huile d'olive, les copeaux de parmesan, sel et poivre.
- Fermez les extrémités du wraps et roulez. Placez dans un papier aluminium bien serré au frais (frigo).
- Au moment de servir, déballez les wraps et coupez-les en deux.

### **Remarque:**

Servez sur une salade verte au vinaigre de framboise

