



**CARLSBOURG**  
DEPUIS 1895

## Ingrédients

Pour 4 personnes

- 400 g de pain wrap aux légumes
- 300 g de filet de dinde en tranches fines
- 300 g de tomates
- 250 g de courgette
- 120 g de fromage d'abbaye de Postel Mi-Vieux.
- 40g de pesto vert

## La star de la recette



☆ 30g de Mini-Beurres Carlsbourg

## Wrap estival dinde, courgette et Postel mi-vieux

### La préparation

- Découpez la courgette et les tomates en tranches fines.
- Assaisonnez les tranches de courgette avec le pesto.
- Beurrez les wraps. Coupez les feuilles de wrap en deux. Disposez les ingrédients sur un quart de la feuille et repliez le wrap en pressant fortement.

### Le dressage

- Servez avec de la salade ou de la roquette.

*Bon appétit !*