



Wrap au poulet Buffalo croustillant

[RECETTES](#) – [REPAS](#) – [SANDWICHES](#) – [VOLAILLES](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION :

15 MIN

TEMPS DE CUISSON :

20 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

Sandwich :

- 8 à 12 minis bouchées Janes ultimes avec sauce style Buffalo
- 4 tortillas
- 1 avocat mûr
- 1 tomate
- 1 tasse de laitue au choix
- 1 tasse de fromage tex mex, râpé
- Vinaigrette au fromage bleu au goût ou ranch si vous n'aimez pas le fromage bleu

Vinaigrette au bleu :

- ¼ tasse de crème sure
- ¼ tasse de mayonnaise
- ¼ c. thé de jus de citron
- ¼ c. thé de sauce Worcestershire
- 1/3 tasse de fromage bleu, émietté
- 2 c. table de lait
- Poivre au goût

Préparation

1. Préchauffer le four à 400 F et cuire les minis bouchées Janes ultimes selon les instructions sur la boîte.
2. Pendant la cuisson, préparez les ingrédients. Couper en lanières l'avocat et les tomates.
3. Râper le fromage.
4. Monter le wrap en y déposant la laitue, les tomates, la laitue, le fromage et 2 à 3 minis bouchées Janes ultimes.
5. Mettre un peu de sauce style Buffalo. Sachez que la sauce de style Buffalo est piquante et vinaigrée. Allez-y avec modération.
6. Mélanger les ingrédients de la vinaigrette et ajoutez-en au goût dans votre sandwich. Si vous n'aimez pas le fromage bleu, je vous conseille ma [vinaigrette ranch](#) qui fera aussi le boulot.
7. Refermer le wrap et déguster. Vous pouvez aussi le faire chauffer dans un four à panini pour un sandwich chaud.