

# RECETTE : LE CHICKEN WRAP KETO, LE VRAI !

## DÉGUSTATION :

Goûtez au vrai Chicken Wrap Keto, une recette qui réinvente ce classique de la street food dans une version **faible en glucides**, sans jamais compromettre sur le goût. Un délice enveloppé qui vous fera oublier que vous suivez un régime Keto, sans jamais faire de compromis sur votre santé.

## TEMPS :

**Préparation** : 5-10 minutes

## PRODUIT DE LA BOUTIQUE UTILISÉ (EN GRAS DANS LA RECETTE) :

WRAP DÉLICES LOW CARB

## NB :

Toutes les recettes ont été élaborées dans le studio Délices Low Carb à Toulouse (31) et calculées avec la **table CIQUAL**.

**Les macronutriments de toutes les recettes ont été calculés et présentés sous la forme de pastilles colorées** : G= Glucides, L= Lipides, P= Protéines



Pour 1  
Chicken  
wrap



## **Ingédients :**

*Pour 1 chicken wrap :*

- 1 wrap Délices Low Carb\*
- 30 g Salade verte Laitue
- 3 Nugget's\*\*

\*Les produits en gras sont disponibles sur [www.deliceslowcarb.com](http://www.deliceslowcarb.com)

\*\* Les recettes sont disponibles en téléchargement dans "Recettes keto Vitalité"



# Le Chicken Wrap, le vrai !

## **Étapes :**

1. Sortir un wrap Délices Low Carb de son sachet et bien le refermer pour que les autres wraps gardent toute leur fraîcheur grâce au sachet refermable prévu à cet effet.
2. Coupez les nuggets en deux puis répartissez-les au milieu du wrap
3. Ajouter la salade
4. Répartissez la sauce de votre choix par dessus
5. Il ne reste plus qu'à refermer votre wrap comme sur la photo à l'aide d'un cure dent !

Bon appétit !

