

## Roulés de tortillas à l'avocat et à la dinde



### Ingrédients

- 1 avocat bien mûr, coupé en deux, dénoyauté, pelé et découpé en fines tranches
- 6 petites tortillas de farine
- ½ tasse de vinaigrette César ou Ranch préparée, divisée
- 2 fines tranches de dinde fumée ou de poulet
- 1½ laitue coupée finement
- 2 grosses tomates italiennes tranchées dans le sens de la longueur
- 1 cuillère à soupe de jus de lime

8-10 portions

### Préparation

1. Badigeonner un côté des tortillas avec la moitié de la vinaigrette César (ou Ranch).
2. Répartir également la dinde, la laitue, les tomates et l'avocat sur les tortillas; arroser de jus de lime et le restant de vinaigrette.
3. Rouler chaque tortilla garnie en la gardant bien serrée dans une pellicule de plastique; réfrigérer au moins une

## Roulés de tortillas à l'avocat et à la dinde

demi-heure.

4. Pour servir : couper les extrémités des roulés et le reste en 5 ou 6 tranches; disposer en spirales sur un plateau.