

Wraps aux Oeufs Fourré à la Provençale

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- WRAPS (OU TORTILLAS)	2 grands
- OEUF(S)	4
- COURGETTE(S)	1
- TOMATES CONFITES	5-6
- OLIVE(S) NOIRE(S)	12-15 de Nyons
- FÉTA (FROMAGE GRECQUE)	100-125g
- BASILIC	6-8 feuilles
- AIL EN POUDRE	un peu
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Taillez les tomates confites en dés.
- Coupez la féta et poivrez-la.
- Dénoyautez les olives.
- Coupez la courgette petits dés et faites-les revenir dans de l'huile chaude. Ajoutez un peu d'ail, sel et poivre. Lorsqu'elles sont cuites, intégrez les dés de tomates confites. Remuez une minute. Retirez du feu et laissez refroidir.
- Pour la préparation du premier wrap, battez 2 œufs dans un bol. Salez et poivrez.
- Trempez le wrap dans de l'eau froide (entièrement).
- Dans un poêle antiadhésive chaude, déposez ce wrap « mouillé » puis versez en son centre presque l'entièreté des œufs battus. Couvrez et laissez cuire doucement. Vérifiez la cuisson de temps en temps. Lorsque l'omelette est prise, retournez le wrap dans la poêle afin de colorer un peu l'omelette puis retirez du feu.
- Farcissez le côté wraps avec la moitié du mélange courgettes-tomates, puis déposez quelques olives, de la féta et 3 feuilles de basilic. Versez le reste d'œuf battu sur le tout.
- Fermez le wrap en rabattant les bords.
- Procédez de la même manière avec le second wrap.
- Au moment de servir, réchauffez doucement dans la poêle à couvert afin de réchauffer la farce et faire fondre légèrement la féta.
- Coupez les wraps en 2 et servez.

