

Wraps Poivrons - Aubergines Grillés au Chorizo Façon Flammekuche

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- WRAPS (OU TORTILLAS)	2 grands
- POIVRON(S) JAUNE(S)	½
- POIVRON(S) ROUGE(S)	½
- AUBERGINE(S)	1
- HUILE D'OLIVE	
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- ORIGAN	
- MIEL	1 c à soupe
- COULIS DE TOMATES	3 c à soupe
- PARMESAN RÂPÉ	
- GRUYÈRE RÂPÉ	
- CHORIZO	60g
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Coupez les poivrons en lamelles et l'aubergines en bâtonnets.
- Pelez et émincez finement l'ail.
- Mélangez le tout dans un plat creux avec de l'huile, de l'origan, sel et poivre.
- Faites griller le tout (par exemple à la plancha).
- En fin de cuisson, déglacez avec le miel et rectifiez l'assaisonnement.
- Préchauffez le four à 230°C.
- Coupez le chorizo en fines tranches.
- Nappez les wraps de coulis de tomates puis répartissez les légumes grillés puis les rondelles de chorizo.
- Saupoudrez de parmesan et de gruyère râpé.
- Enfournez pour 7-8 minutes.