

Wraps Courgettes Grillées au Serrano Façon Flammekuche

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- WRAPS (OU TORTILLAS)	2 grands
- COURGETTE(S)	2
- HUILE D'OLIVE	
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- ORIGAN	
- COULIS DE TOMATES	3 c à soupe
- JAMBON SERRANO	3-4 tranches
- PARMESAN RÂPÉ	
- GRUYÈRE RÂPÉ	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Coupez les courgettes en rondelles.
- 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, rectifiez l'assaisonnement.
- Préchauffez le four à 230°C.
- Nappez les wraps de coulis de tomates puis répartissez les courgettes grillées et le jambon en lanières.
- Saupoudrez de parmesan et de gruyère râpé.
- Enfourez pour 7-8 minutes.