

Wrap à la Viande Hachée Façon Burger

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- WRAPS (OU TORTILLAS) 4 grands
- FROMAGE FRAIS
- HACHIS PORC & BOEUF 600g
- OIGNON(S) 2-3
- LARD FUMÉ 8 tranches
- CHEDDAR 4 tranches
- SAUCE BURGER
- ASSORTIMENT DE SALADES
- SEL
- POIVRE

Recette:

- Coupez les oignons en fines lamelles. Faites-les confire doucement dans du beurre chaud. Réservez.
- Grillez les tranches de lard à sec dans une poêle chaude. Réservez.
- Dans du beurre chaud, faites cuire le hachis en l'émiettant à la fourchette. Salez et poivrez.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Etalez le fromage frais sur le wrap.
- Répartissez la viande hachée sur les 4 wraps.
- Surmontez de 2 tranches de lard puis d'oignons frits. Ajoutez ensuite la sauce burger puis du cheddar.
- Fermez les wraps en rabattant les bords. Placez-les dans un plat allant au four (plat CRISP).
- Enfourez pour 10 à 12 minutes.
- Servez les wraps coupés en deux avec de la salade verte.

