

## *Wraps au Bouquet des Moines, Pommes et Omelette*

**Nombre de personnes: 2**

**Temps de préparation: 40 minutes**

### **Ingrédients:**

- WRAPS (OU TORTILLAS)	2
- FROMAGE FRAIS	
- OEUF(S)	3
- CRÈME FRAÎCHE	2 c à soupe
- ÉCHALOTE(S)	1
- SALADE(S) FRISÉE(E)	un peu
- BOUQUET DES MOINES	1
- POMME(S) JONAGOLD	1/2
- CRÈME BALSAMIQUE	
- SEL	
- POIVRE	

### **Recette:**

- Emincez l'échalote.
- Fouettez les œufs avec la crème. Salez et poivrez.
- Faites revenir l'échalote émincée dans un peu d'huile chaude. Ajoutez les œufs en omelette puis remuez. Réservez.
- Préchauffez les wraps 45 secondes au micro-onde.
- Étalez ensuite le fromage frais sur la moitié de la surface de chacun d'eux. Poivrez.
- Ciselez ensuite la frisée.
- Coupez la pomme en fines lamelles et déposez-les sur le tout.
- Coupez le fromage en tranches et déposez-les au centre des wraps en ligne.
- Ajoutez alors l'omelette à côté du fromage.
- Arrosez finalement de crème balsamique.
- Fermez les wraps en rabattant les bords et enveloppez-les dans de l'aluminium.
- Réservez-les au frais jusqu'au moment de servir.
- Pour le dressage, coupez les wraps en biseaux et servez-les dresser dans les assiettes.

