

Galettes aux Oeufs Brouillés et Pancetta Grillée

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- | | |
|--------------------------|-------------------|
| - WRAPS (OU TORTILLAS) | 2 grands |
| - FROMAGE FRAIS | un peu |
| - OEUF(S) | 6 |
| - CRÈME FRAÎCHE | 2 c à soupe |
| - PERSIL | |
| - PANCETTA (JAMBON) | 6-8 tranches |
| - GRUYÈRE RÂPÉ | |
| - ASSORTIMENT DE SALADES | en accompagnement |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Dans un bol, fouettez les œufs avec la crème fraîche. Salez et poivrez.
- Faites cuire ces œufs en brouillade dans du beurre chaud. Réservez.
- Coupez la pancetta en lanière puis faites-la griller dans une poêle chaude.
- Étalez une fine couche de fromage frais sur les wraps. Poivrez.
- Répartissez au centre de ceux-ci, les œufs brouillés puis la pancetta grillée. Ajoutez un peu de gruyère râpé sur le tout. Fermez les wraps en rempliant les bords.
- Faites chauffer doucement un peu de beurre dans une poêle et saisissez les chaussons sur toutes les faces.
- Servez avec une salade verte.

