

Wraps aux Magrets de Canard Fumés, Émincés Chicons et Raclette

Nombre de personnes: 3

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- WRAPS (OU TORTILLAS)	3
- CHICON(S)	5
- MAGRET DE CANARD FUMÉ	25-30 tranches
- FROMAGE(S) A RACLETTE	150g
- MIEL	2 c à soupe
- CRÈME BALSAMIQUE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Otez le cœur des chicons puis émincez-les.
- Faites-les cuire dans du beurre chaud. Ajoutez un peu d'eau si nécessaire. Salez et poivrez.
- Incorporez le miel en fin de cuisson pour les faire caraméliser. Réservez au chaud.
- Coupez le fromage en petits dés.
- Détachez les tranches de magrets l'une de l'autre.
- Faites chauffer 1 minute les wraps au micro-onde (une à la fois).
- Répartissez sur le wrap, entre 8 et 10 tranches de magret puis recouvrez de chicons cuits puis les dés de fromage. Terminez par un trait de crème de vinaigre balsamique. Roulez le plus serré possible et renfermez le wrap dans un papier aluminium. Répétez les opérations pour les autres wraps.
- Au moment de servir, retirez l'aluminium et coupez en tronçons.
- Servez sans attendre.

