

Wraps au Jambon, Champignons et Comté

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- WRAPS (OU TORTILLAS)	2
- CHAMPIGNONS DE PARIS	200g
- BEURRE DEMI-SEL	20-30g
- JAMBON CUIT	4 tranches
- COMTÉ	150g râpé
- ROQUETTE (SALADE)	
- AIL EN POWDRE	un peu
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Emincés les champignons finement et faites-les revenir dans une poêle. Salez, poivrez et ajoutez un peu d'ail.
- Râpez le fromage.
- Faites fondre le beurre salé doucement au micro-onde.
- Badigeonnez les wraps avec le beurre fondu.
- Etalez 2 tranches de jambon par wraps puis répartissez les champignons et parsemez de Comté râpé et de roquette.
- Roulez et réservez dans un papier aluminium au frais.
- Au moment de servir, passez les wraps au micro-onde pendant 30-40 secondes.
- Faites-les ensuite revenir dans une poêle avec le reste du beurre salé. Retournez et rissolez sur toutes les faces.
- Servez sans attendre.

Variante:

Accompagnez d'une petite salade.