

Wraps Façon Carbonara aux Œufs de Caille

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- WRAPS (OU TORTILLAS)	4
- LARDONS	450g fumés
- OIGNON(S)	2
- CRÈME FRAICHE EPAISSE	300g
- COMTÉ	300 râpé
- OEUF(S) DE CAILLE	20-24
- POIVRE	

Recette:

- Coupez les lardons finement.
- Emincez les oignons finement.
- Préchauffez le four à 250°C.
- Dans un poêle, faites revenir les lardons puis ajoutez les oignons et laissez griller.
- Placez un wrap dans le plat CRISP.
- Etalez 2 c à soupe de crème fraîche sur tout la surface de celui-ci. Poivrez.
- Ajoutez un peu de mélange lardons – oignons puis couvrez généreusement de Comté râpé.
- Cassez enfin 5-6 œufs de caille sur le fromage. Salez un peu et poivrez.
- Enfournez pour 5 à 7 minutes.
- Servez aussitôt à la sortie du four.

