

Wraps au Jambon Grillé et Émincé de Chicons Balsamique

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- WRAPS (OU TORTILLAS)	2 grands
- FROMAGE FRAIS	4 c à soupe
- JAMBON SERRANO	6-8 tranches
- ASSORTIMENT DE SALADES	
- CHICON(S)	2
- VINAIGRETTE	Balsamique Maison (DI-227)
- POIVRE	

Recette:

- Emincez très finement les chicons auxquels vous aurez ôté le cœur amer.
- Coupez le jambon en petits morceaux.
- Faites-le griller dans un peu de beurre chaud. Laissez refroidir un peu.
- Etalez le fromage frais sur le wrap puis déposez le jambon grillé.
- Répartissez ensuite le chicon émincé.
- Ciselez la salade par-dessus et arrosez d'un peu de vinaigrette.
- Roulez le wrap en fermant les bords.
- Réservez au frais dans de l'aluminium jusqu'au moment de servir.
- Détaillez alors le wrap en tronçons d'1 cm d'épaisseur et disposez sur une assiette.

