

## *Wraps Omelette, Jambon, Fromage*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 30 minutes**

### **Ingrédients:**

- WRAPS (OU TORTILLAS)	2
- FROMAGE FRAIS	un peu
- OEUF(S)	3
- CRÈME FRAÎCHE	3 c à soupe
- LAIT	3 c à soupe
- CIBOULETTE	
- JAMBON SERRANO	4 tranches
- GRUYÈRE RÂPÉ	
- SEL	
- POIVRE	

### **Recette:**

- Dans un plat creux, fouettez les œufs avec le lait, la crème, la ciboulette, sel et poivre.
- Confectionnez 2 omelettes fines. Conservez-les à plat sur 2 assiettes et laissez refroidir.
- Nappez les wraps avec un peu de fromage frais.
- Déposez ensuite l'omelette cuite sur le wrap. Répartissez le jambon et un peu de gruyère râpé. Poivrez.
- Roulez le wrap bien serré, coupez les bords et réservez au frais emballé dans de l'aluminium.
- Procédez de la même façon avec le second wrap.
- Au moment de servir, coupez les wraps en rondelles.

