

Wraps en Roulades de Jambon - Crème - Pesto Rouge, Façon Flammekuche

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- | | |
|-------------------------|---------------|
| - WRAPS (OU TORTILLAS) | 2 grands |
| - CRÈME FRAÎCHE EPAISSE | 2-3 c à soupe |
| - PESTO ROUGE | 4 c à café |
| - JAMBON SERRANO | 6-8 tranches |
| - ORIGAN | |
| - GRUYÈRE RÂPÉ | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Coupez le jambon en dés.
- Faites-les griller dans de l'huile chaude. Réservez.
- Préchauffez le four à 250°C.
- Placez un wrap dans le plat CRISP.
- Étalez 1 c à soupe de crème fraîche puis le pesto rouge.
- Répartissez 2 c à soupe de jambon grillé.
- Saupoudrez de gruyère râpé et d'origan. Poivrez.
- Enfourez 4 minutes.
- Coupez la tarte en fins triangles (16 par tarte) et roulez-les comme un croissant (de la base vers la pointe). Réservez sur un plat CRISP.
- Procédez de la même façon avec l'autre wrap.
- Au moment de servir, réenfournez pendant 5-6 minutes.

