

Wraps de Pesto - Asperges Façon Flammekuche

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 25 minutes

Ingrédients:

- | | |
|-------------------------|--------------|
| - Wraps (ou Tortillas) | 2 |
| - Crème Fraîche Epaisse | 2 c à soupe |
| - Pesto Vert | 2-3 c à café |
| - Asperges | 6-8 pointes |
| - Gruyère Râpé | |
| - Sel | |
| - Poivre | |

Recette:

- Pelez les pointes d'asperges.
- Faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 8-10 minutes. Egouttez puis coupez-les en rondelles.
- Préchauffez le four à 225°C.
- Placez un wrap dans le plat CRISP.
- Etalez 1 c à soupe de crème fraîche épaisse.
- Répartissez ensuite le pesto à l'aide d'une fourchette puis les rondelles d'asperges.
- Saupoudrez de gruyère râpé et poivrez.
- Enfourez 8-9 minutes.
- Procédez de la même façon avec les autres wraps.
- Coupez en petits triangles et servez sans attendre.

