

Wraps Farcis au Jambon, Chaumes et Chicons

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- WRAPS (OU TORTILLAS)	1
- JAMBON CUIT	2 tranches
- CHICON(S)	2 - 3
- CHAUMES (FROMAGE)	5 tranches
- BEURRE DE CUISSON	
- SEL	
- POIVRE	
- SUCRE SEMOULE	1/2 c à soupe

Recette:

- Retirez les cœurs amers des chicons et effeuilles-les.
- Faites les cuire dans un peu de beurre. Salez, poivrez puis saupoudrez-les de sucre semoule en fin de cuisson pour les caraméliser légèrement.
- Répartissez les tranches de Chaumes côte à côte sur le wrap. Déposez-y ensuite le jambon puis les chicons cuits.
- Roulez le wrap en serrant le mieux possible, fixez-le avec des cure-dents puis enfournez dans un four chaud à 200°C pendant 10 minutes.
- Servez sans attendre coupé en tronçons.

