

Wraps au Reblochon, Sucré - Salé

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- WRAPS (OU TORTILLAS)	2
- OIGNON(S)	1 petit
- POIVRON(S) JAUNE(S)	1/2
- CAROTTE(S)	3 - 4
- JAMBON CUIT	2 tranches
- REBLOCHON	1/2
- MIEL	1/2 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Nettoyez et coupez en petits dés (avec l'appareil) les carottes, l'oignon et le poivron.
- Faites les cuire dans un peu de beurre et d'huile. Salez, poivrez puis arrosez-les miel en fin de cuisson pour les enrober.
- Répartissez les tranches de Reblochon côte à côte sur le wrap. Déposez-y ensuite le jambon puis les légumes 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 8-9 minutes.
- Attendez un moment que le fromage ne coule plus puis coupez en tronçons et servez.