

Wraps Tomates, Asperges et Lardons Fumés Façon Flammekuche

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 25 minutes

Ingrédients:

- | | |
|------------------------|-------------|
| - WRAPS (OU TORTILLAS) | 1 moyen |
| - COULIS DE TOMATES | 2 c à soupe |
| - LARDONS | 50g fumés |
| - ASPERGE(S) | 4 blanches |
| - ORIGAN | |
| - GRUYÈRE RÂPÉ | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Pelez et coupez le pied dur des asperges. Faites-les blanchir dans de l'eau bouillante salée pendant 12 minutes.
- Coupez-les en deux et faites-les griller au beurre dans une poêle chaude. Salez et poivrez. Réservez.
- Grillez également les lardons coupés en petits dés. Réservez.
- Préchauffez le four à 250°C.
- Placez un wrap dans le plat CRISP.
- Etalez le coulis de tomates. Poivrez et saupoudrez d'origan.
- Répartissez les lardons et les pointes d'asperges grillées.
- Ajoutez un peu de gruyère râpé.
- Enfournez 5-6 minutes.
- Coupez en deux au moment de servir.

