EN-517

Wraps aux Chicons Braisés et Scamorza Fumée, Façon Flammekuche

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- Wraps (ou Tortillas)	*2*
- Crème Fraîche Epaisse	*2 c à soupe*
- Chicons	*4*
- Sucre Semoule	*½ c à soupe*
- Provola ou Scamorza (Fromage)	
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Coupez les chicons en 2 dans le sens de la longueur. Otez le cœur amer.
- Faites fondre du beurre dans une casserole et faites-y revenir les chicons coupés. Arrosez avec un peu d'eau (si nécessaire). Couvrez et laissez mijoter au moins 20 minutes.
- Après ce temps, retirez le couvercle et laissez prendre couleur. Salez et poivrez.
- Préchauffez le four à 230°C.
- Placez un wrap dans le plat CRISP.
- Etalez 1 c à soupe de crème fraîche.
- Répartissez les chicons braisés avec le jus puis râpez la scamorza. Poivrez.
- Enfournez 5-6 minutes.
- Procédez de la même façon avec l'autre wrap.
- Servez ½ wrap par personne.

