

Wraps de Jambon Grillé, Figues Confites et Fromages Bleus

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 45 minutes

Ingrédients :

- WRAPS (OU TORTILLAS)	4
- GORGONZOLA	200g
- CRÈME FRAICHE	10 cl
- JAMBON SERRANO	10 tranches
- ASSORTIMENT DE SALADES	
- FIGUE(S)	4-6 confites
- FOURME D'AMBERT	200g
- CRÈME BALSAMIQUE	
- POIVRE	

Recette :

- Faites chauffer légèrement (30 sec au MO) la crème fraîche. Ajoutez le gorgonzola en dés et homogénéisez en écrasant avec une fourchette. Poivrez. Réservez.
- Coupez les figues confites en tranches.
- Coupez la Fourme d'Ambert en réglottes d'une épaisseur d' $\frac{1}{2}$ cm.
- Faites griller à sec le jambon Serrano coupé en morceaux dans une poêle bien chaude.
- Sur les wraps, répartissez la crème de gorgonzola, puis un peu de jambon grillé, la salade, 2-3 tranches de figues confites, une réglotte de Fourme et un peu de crème balsamique.
- Roulez le wrap en fermant les extrémités.
- Servez sans attendre.

