

Wrap Façon Tarte Flambée au Chèvre et Chorizo

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- | | |
|-------------------------|------------|
| - WRAPS (OU TORTILLAS) | 4 |
| - CHORIZO | 250g |
| - FROMAGE(S) DE CHEVRE | 150g frais |
| - OIGNON(S) | 2 |
| - CRÈME FRAICHE EPAISSE | 300g |
| - OEUF(S) DE CAILLE | 20-24 |
| - GRUYERE RAPE | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Coupez le chorizo finement.
- Emincez les oignons finement.
- Préchauffez le four à 250°C.
- Dans un poêle, faites revenir le chorizo puis ajoutez les oignons et laissez griller.
- Placez un wrap dans le plat CRISP.
- Étalez 2 c à soupe de crème fraîche sur tout la surface de celui-ci. Poivrez.
- Ajoutez un peu de mélange chorizo – oignons, quelques rondelles de chèvre puis couvrez généreusement de gruyère râpé.
- Cassez enfin 5-6 œufs de caille sur le fromage. Salez un peu et poivrez.
- Enfournez pour 5 à 7 minutes.
- Servez aussitôt à la sortie du four.

Remarque:

A partir de PL-880

