

## Wraps de Chicons, Jambon Cru et Gorgonzola

Nombre de personnes: 3

Temps de préparation: 1 heure

### Ingrédients:

- WRAPS (OU TORTILLAS)	3 grands
- CHICON(S)	500g
- SUCRE SEMOULE	1/2 c à soupe
- JAMBON SERRANO	6 tranches
- GORGONZOLA	50g + 100g
- CRÈME FRAICHE EPAISSE	50g
- CRÈME FRAICHE	75g
- GRUYÈRE RÂPÉ	65g
- CERNEAU(X) DE NOIX	qq.
- MAIZENA	un peu
- PERSIL	
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Nettoyez et coupez les chicons en 2. Otez le cœur de ceux-ci (partie amer). Emincez-les en tronçons de 2 cm.
- Faites-les cuire dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Ajoutez le sucre semoule en fin de cuisson pour les caraméliser un peu. Réservez.
- Mélangez 50g de gorgonzola avec 50g de crème fraîche épaisse. Salez et poivrez.
- Ensuite, faites chauffer la crème fraîche (liquide) dans un caquelon. Ajoutez les 100g restants de gorgonzola coupés en dés. Laissez fondre doucement le fromage en fouettant de temps en temps et ajoutez à la fin un peu de maïzéna pour obtenir la consistance de sauce voulue. Concassez quelques cerneaux noix. Salez et poivrez. Réservez.
- Préchauffez le grill (à croque).
- Faites chauffer les wraps au micro-onde pendant 40 secondes.
- Déposez 2 tranches de jambon et tapissez du mélange crème épaisse-gorgonzola.
- Répartissez par-dessus, un peu de chicons caramélisés et saupoudrez de gruyère râpé.
- Fermez les wraps en rabattant les bords et en les serrant le mieux possible.
- Emballez les 3 wraps dans du papier sulfurisé puis faites-les griller le temps nécessaire.
- Servez avec la sauce gorgonzola en accompagnement.