

Wraps Façon Flammekuche au Chèvre-Miel

Nombre de personnes: 3

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- | | |
|-------------------------|-----------------|
| - WRAPS (OU TORTILLAS) | 3 grands |
| - CRÈME FRAÎCHE EPAISSE | 200g |
| - OIGNON(S) | 1 |
| - LARDONS | 200g Allumettes |
| - FROMAGE(S) DE CHÈVRE | 2 bâches |
| - MIEL | Liquide |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Préchauffez le four à 250°C.
- Emincez l'oignon finement.
- Dans un poêle, faites revenir les lardons puis ajoutez l'oignon émincé et laissez griller.
- Placez un wrap dans le plat CRISP.
- Etalez 2 c à soupe de crème fraîche sur tout la surface de celui-ci. Poivrez.
- Ajoutez un peu de mélange aux lardons, quelques rondelles de chèvre puis couvrez de gruyère râpé.
- Salez un peu et poivrez.
- Enfournez pour 5 à 6 minutes.
- Arrosez avec un peu de miel liquide.
- Servez aussitôt.



Remarque:

Pour 3 flammekuches