

## Wraps Façon Flammekuche aux Lardons

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 40 minutes

### Ingrédients:

- WRAPS (OU TORTILLAS)	2 grands
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE	4 c à soupe
- OIGNON(S)	1 gros
- LARDONS	250g fumés
- BEURRE DE CUISSON	une noix
- GRUYÈRE RÂPÉ	30g
- POIVRE	

### Recette:

- Préchauffez le four à 200°C.
- Emincez finement l'oignon.
- Si nécessaire, émincez finement les lardons.
- Précuissez-les (oignons et lardons) dans un peu de beurre chaud. Réservez.
- Etalez la crème fraîche épaisse sur les tortillas puis saupoudrez de la moitié du gruyère râpé.
- Répartissez les oignons et les lardons. Poivrez.
- Enfourez pour 10 à 12 min dans le four préchauffé.
- Surveillez la cuisson.
- Coupez en portions et servez.

