

Wraps aux Oeufs Brouillés, Bacon et Petits Pois

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 35 minutes

Ingrédients:

- OEUFS	4
- CRÈME FRAICHE	80 ml
- LAIT	100 ml
- BACON(S)	6-8 tranches
- NOIX DE MUSCADE	
- WRAPS (OU TORTILLAS)	2
- ASSORTIMENT DE SALADES	quelques feuilles
- CHAMPIGNONS DE PARIS	4-5
- PETITS POIS	4 c soupe
- CIBOULETTE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Emincez finement les champignons.
- Faites cuire 4 minutes les petits pois (congelés) dans un fond d'eau au micro-onde.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs avec le lait et la crème. Ajoutez sel, poivre, muscade et ciboulette.
- Faites cuire doucement le mélange aux œufs et ajoutez les petits pois en fin de cuisson.
- Faites chauffer les wraps 45 secondes au micro-onde.
- Répartissez sur les wraps, le bacon, les œufs en omelette, la salade et les lamelles de champignons.
- Fermez et roulez le wraps puis servez sans attendre.

