

Wrap au Saint Agur, Jambon Grillé et Poire au Sirop

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- | | |
|------------------------|--------------------------|
| - WRAPS (OU TORTILLAS) | 1 grand |
| - SAINT AGUR (FROMAGE) | 1-2 c à soupe (crème de) |
| - JAMBON CRU | 3-4 tranches |
| - POIRE(S) AU SIROP | 1/2 |

Recette:

- Taillez le jambon en petits dés. Faites-le griller dans un peu d'huile. Réservez.
- Etalez le Saint Agur sur le wrap.
- Répartissez alors le jambon grillé.
- Séchez et coupez la poire en fines lamelles et déposez-les au centre du wrap en ligne.
- Roulez le wrap bien serré et emballez-le dans de l'aluminium. Réservez au frais jusqu'au moment de la dégustation.
- Taillez le wrap en tronçons à l'apéro.

