

Wraps Merguez et Sauce Burger

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- | | |
|------------------------|--------------|
| - WRAPS (OU TORTILLAS) | 1 grand |
| - MERGUEZ | 2 |
| - FROMAGE FRAIS | 1 c à soupe |
| - FROMAGE FONDU | 4-5 tranches |
| - SAUCE BURGER | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Faites griller les merguez doucement dans une poêle chaude. Salez et poivrez.
- Etalez le fromage frais sur le wrap puis répartissez les tranches de fromage fondu sur la moitié de celui-ci.
- Déposez les merguez sur la grande diagonale au-dessus du fromage fondu.
- Arrosez le tout de sauce burger puis roulez le wrap bien serré en rabattant les bords.
- Réservez au frigo emballé dans de l'aluminium.
- Au moment de servir, coupez le wrap en tronçons de 1,5 cm.

