

## *Wraps Spaghetti Bolo et Jambon Cru Façon Flammekuche*

**Nombre de personnes: 2**

**Temps de préparation: 20 minutes**

### **Ingrédients:**

- |                         |                          |
|-------------------------|--------------------------|
| - WRAPS (OU TORTILLAS)  | 2                        |
| - CRÈME FRAÎCHE EPAISSE | 2 c à soupe              |
| - SPAGHETTI             | un reste à la Bolognaise |
| - JAMBON CRU            | 2 tranches               |
| - GRUYÈRE RÂPÉ          |                          |
| - ORIGAN                |                          |
| - PERSIL                |                          |
| - SEL                   |                          |
| - POIVRE                |                          |



### **Recette:**

- Coupez le jambon en lanières.
- Ciselez le reste de spaghetti bolognaise dans un bol.
- Préchauffez le four à 250°C.
- Placez un wrap dans le plat CRISP.
- Étalez 1 c à soupe de crème fraîche.
- Répartissez 2 c à soupe de spaghettis ciselés ainsi que quelques lanières de jambon.
- Saupoudrez de gruyère râpé et d'origan. Salez un peu et Poivrez.
- Enfourez 5-7 minutes.
- Procédez de la même façon avec l'autre wrap.
- Coupez en quartiers et servez sans attendre.