

## *Wraps aux Champignons et Chorizo Façon Flammekuche*

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

### **Ingrédients:**

- WRAPS (OU TORTILLAS)	2
- CHAMPIGNONS DE PARIS	150g
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- CHORIZO	15-20 rondelles
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE	2 c à soupe
- GRUYÈRE RÂPÉ	
- ORIGAN	
- SEL	
- POIVRE	

### **Recette:**

- Coupez le chorizo en fines rondelles.
- Nettoyez et coupez les champignons en lamelles.
- Emincez la gousse d'ail finement.
- Faites revenir les lamelles de champignon dans du beurre chaud.
- Salez et poivrez. Ajoutez l'ail. Réservez.
- Grillez quelques instants les rondelles de chorizo. Réservez.
- 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 champignons ainsi que quelques rondelles de chorizo.
- Saupoudrez de gruyère râpé et d'origan. Poivrez.
- Enfournez 5-6 minutes.
- Procédez de la même façon avec l'autre wrap.
- Coupez en petits triangles et servez sans attendre.

