

Mini-Crêpes de Wraps à l'Omelette aux Lardons

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- OEUF(S)	2
- LAIT	20 ml
- CRÈME FRAÎCHE	20 ml
- LARDONS	100g fumés
- CIBOULETTE	
- WRAPS (OU TORTILLAS)	2
- FROMAGE FRAIS	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Dans un plat creux, fouettez les œufs avec le lait et la crème. Salez et poivrez.
- Faites griller les lardons dans une poêle chaude.
- Ajoutez les œufs battus en omelette et la ciboulette. Couvrez et laissez prendre doucement.
- Nappez les wraps d'une fine couche de fromage frais.
- Déposez délicatement l'omelette sur le premier wrap puis recouvrez avec le second. Réservez au frais jusqu'à complet refroidissement.
- Lorsque l'omelette aux wraps est bien froide, formez des mini-crêpes à l'aide d'un emporte-pièce rond.
- Faites-les griller doucement dans une poêle chaude en les retournant délicatement.
- Réservez au frais.
- Servez avec l'apéro !

