ZA-352

Tronçons de Wraps à l'Omelette au Chorizo et Olives Vertes

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 25 minutes

Ingrédients:

- WRAPS (OU TORTILLAS)	2
- OEUF(S)	3
- CRÈME FRAÎCHE	2 c à soupe
- CHORIZO	15 rondelles (doux)
- OLIVE(S) VERTE(S)	10-12 dénoyautées
- FROMAGE FRAIS	2 c à soupe
- GRUYÈRE RÂPÉ	30g
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Fouettez les œufs avec la crème fraîche. Salez et poivrez.
- Coupez les olives dénoyautées en dés.
- Taillez les rondelles de chorizo en petits dés.
- Faites griller le chorizo dans une poêle chaude légèrement huilée.
- Ajoutez les œufs en omelette et remuez.
- Hors du feu, intégrez le gruyère râpé.
- Nappez les wraps de fromage frais. Poivrez.
- Répartissez l'omelette sur les wraps et ajoutez les dés d'olives.
- Roulez-les bien serrés et réservez au frais dans de l'aluminium.
- Au moment de servir, coupez en tronçons (petits biseaux).