

## *Wraps de Filet de Dinde et Bleu de Bresse*

### *Façon Flammekuche*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 45 minutes**

#### **Ingrédients:**

- WRAPS (OU TORTILLAS) 2
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE 3 c à soupe
- FILET(S) DE DINDE 3 tranches
- BLEU DE BRESSE (FROMAGE) 100g
- GRUYÈRE RÂPÉ
- POIVRE

#### **Recette:**

- Préchauffez le four à 240°C.
- Placez un des wraps dans le plat CRISP.
- Coupez le filet de dinde en dés.
- Etalez 1.5 c à soupe de crème fraîche épaisse.
- Répartissez ensuite les dés de volaille et le bleu de Bresse coupé également en dés.
- Ajoutez du gruyère râpé et poivrez.
- Enfourez 6-7 minutes.
- Coupez en petits triangles et servez sans attendre.
- Répétez les opérations avec le second wrap.

