

## *Wraps aux Girolles Gratinés au Cheddar Façon Flammekuche*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 30 minutes**

### Ingrédients:

- WRAPS (OU TORTILLAS)	2
- GIROLLE(S)	6-8
- CRÈME FRAÎCHE	1 c à soupe
- AIL EN POUDRE	un peu
- PERSIL	
- LARDONS	100g fumés en allumettes
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE	3 c à soupe
- OLIVE(S) NOIRE(S)	8-10 de Nyons
- MAÏS (GRAINS)	2 c à soupe
- CHEDDAR	60g râpé
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Taillez les girolles décongelées en lamelles. Faites-les revenir dans un peu d'huile chaude. Salez, poivrez et ajoutez l'ail.
- Intégrez les lardons allumettes puis déglacez avec la crème fraîche et ajoutez le persil. Laissez réduire.
- Préchauffez le four à 225°C.
- Placez un wrap dans le plat CRISP.
- Étalez 1 c à soupe de crème fraîche épaisse. Poivrez.
- Répartissez la moitié des girolles aux lardons ainsi que des grains de maïs et des éclats d'olives dénoyautées.
- Ajoutez alors par-dessus un peu de cheddar râpé.
- Enfourez 8-9 minutes.
- Procédez de la même façon avec l'autre wrap.
- Coupez en portions triangulaires (8 triangles par wrap) et servez.

