

Wraps au Pesto, Lamelles de Champignons et Féta, Façon Flammekuche

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- WRAPS (OU TORTILLAS)	2
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE	4 c à soupe
- CHAMPIGNONS DE PARIS	5-6
- PESTO VERT	2 c à soupe
- FÉTA (FROMAGE GRECQUE)	150g
- POITRINE FUMÉE (LARD)	4 tranches
- ORIGAN	
- POIVRE	

Recette:

- Taillez les champignons en fines lamelles.
- Coupez les tranches de poitrine fumée en dés.
- Préchauffez le four à 225°C.
- Placez un wrap dans le plat CRISP.
- Étalez 1 c à soupe de crème fraîche épaisse puis un peu de pesto à la fourchette. Poivrez.
- Répartissez la moitié des champignons ainsi que les dés de poitrine.
- Coupez la féta en dés et déposez la moitié sur le tout. Poivrez.
- Enfourez 8-9 minutes.
- Procédez de la même façon avec l'autre wrap.
- Coupez en portions triangulaires (8 triangles par wrap) et servez.

