ZA-407

Wraps de Pommes de Terre Rissolées au Paprika, Lardons et Fromage à Raclette Façon Flammekuche

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- WRAPS (OU TORTILLAS)	2
- LARDONS	70g allumettes fumées
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE	4 c à soupe
- FROMAGE(S) A RACLETTE	4-5 tranches
- POMME(S) DE TERRE	2 (précuites)
- HUILE D'OLIVE	
- PAPRIKA	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Coupez les pommes de terre en petits dés. Arrosez-les d'huile, saupoudrez de paprika, salez et poivrez. Mélangez le tout.
- Faites alors rissoler ces féculents dans une poêle chaude. Ajoutez les lardons quelques instant puis retirez du feu. Réservez.
- Préchauffez le four à 225°C.
- Placez un wrap dans le plat CRISP.
- Etalez 1 c à soupe de crème fraîche.
- Répartissez la moitié du mélange pommes de terre - lardons allumettes.
- Coupez le fromage à raclette en dés et répartissez sur le tout. Poivrez.
- Enfournez 8-9 minutes.
- Procédez de la même façon avec les autres wraps.
- Coupez en petits triangles et servez sans attendre.