

Wraps Bleu - Crème Balsamique - Pesto et Roquette, Façon Flammekuche

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 25 minutes

Ingrédients:

- | | |
|-------------------------|--------------|
| - Wraps (ou Tortillas) | 2 |
| - Crème Fraîche Epaisse | 2 c à soupe |
| - Pesto Vert | 2-3 c à café |
| - Bleu (Fromage) | quelques dés |
| - Gruyère Râpé | un peu |
| - Roquette (Salade) | |
| - Crème Balsamique | |
| - Poivre | |

Recette:

- Préchauffez le four à 220°C.
- Placez un des wraps dans le plat CRISP.
- Étalez 1 c à soupe de crème fraîche épaisse.
- Répartissez ensuite un peu de pesto vert à la fourchette puis les dés de bleu.
- Ajoutez un peu de gruyère râpé et poivrez.
- Enfourez 8-9 minutes.
- A la sortie du four, répartissez un peu de roquette et nappez d'un filet de crème balsamique.
- Coupez en petits triangles et servez sans attendre.
- Répétez les opérations avec le second wrap.

