

Wrap aux pommes, miel et camembert

Difficulté : Facile

Préparation : 10 min / Cuisson : 6 min env.

Ingédients pour 2 personnes :

- ✓ 1 pomme
- ✓ 2 tortillas de blé (wrap)
- ✓ Camembert
- ✓ 1 cuil à soupe de miel

Préparation : *Recettes de Caline*

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)

Epluchez la pomme, enlevez les pépins et détaillez-la en fines lamelles.

Faites-les revenir quelques minutes dans une poêle avec une noisette de beurre

Prendre une tortillas, coupez-la au centre (jusqu'à la moitié de la galette),
répartissez les lamelles de pomme en haut de la galette

Déposez sur le dessus des lamelles de camembert.

Mettez une petite quantité de miel sur l'ensemble de la préparation
et pliez le bas de la galette sur la partie pomme/camembert.

Pour les plus gourmands, déposez un peu d'emmental râpé
puis de miel, puis plier en un triangle.

Enfournez 5 bonnes minutes environ, afin que le fromage fonde.
(afin que le camembert ne se sauve, j'ai fait des petits boudins d'aluminium que
j'ai posé sur ma plaque de cuisson et j'ai surélevé légèrement les wraps)

Vous reste plus qu'à passer à table.

Bon appétit à toutes & tous !!