

Wraps croustillants XXL avec viande hachée, sauce au fromage et légumes



Attention au risque de dépendance! Voici des wraps croustillants avec une délicieuse farce à base de viande hachée, une sauce au fromage maison et une couche super croustillante.

Cette variante croustillante de wrap est tellement bonne qu'il faut en préparer directement une version XXL. Bien que les ingrédients de ce wrap rappellent ceux des burritos, il n'est pas enroulé comme ces derniers, mais recouvert d'une deuxième galette après le nappage, plié et cuit à la poêle.

Pour les fans de consistance, la couche intermédiaire de chips de tortilla, qui confère au wrap une double portion croustillante, est certainement le point fort. La farce peut bien sûr être adaptée au goût de chacun et si on veut renoncer à la viande, on remplace le hachis par une alternative végétale.

Astuce: la sauce au fromage maison restante est parfaite comme dip pour les _____ chips de tortilla _____ non utilisés.

Sauce au fromage

- 2 cs de beurre
- 2 cs de farine
- 240 ml de lait
- 200 g de cheddar, râpé
- 1/8 cc de noix de muscade râpée
- Sel et poivre

Wraps croustillants

- 2 cs d'huile neutre
- 500 g de viande hachée
- 1/2 cc de sel
- 1/2 cc de cumin en poudre
- 1/2 cc de coriandre en poudre
- 1/2 cc d'oignon en poudre
- 1/2 cc d'ail en poudre
- 4 grandes tortillas de blé

- 40 g d'asiago ou autre fromage au choix, râpé
- 1 oignon blanc coupé en fines rondelles
- 60 g de chips de tortilla (si possible plates)
- 150 g de crème fraîche
- 100 g de salade, hachée
- 2 tomates, en petits morceaux
- 1 gros avocat, en petits morceaux
- 4 petites tortillas de blé

Sauce au fromage

1. Faites fondre le beurre dans une petite casserole, ajoutez la farine et cuisez 1 minute en remuant constamment.
2. Ajoutez lentement le lait, en remuant vigoureusement avec un fouet. Laissez mijoter pendant 3 à 5 minutes jusqu'à ce que la sauce épaississe.
3. Ajoutez le fromage et mijotez pendant au moins 5 minutes. Assaisonnez avec de la muscade, du sel et du poivre.

Wraps croustillants

1. Chauffez l'huile dans une poêle. Saisissez la viande hachée jusqu'à ce qu'elle soit cuite. Assaisonnez avec sel, cumin en poudre, coriandre en poudre, oignon en poudre et ail en poudre.
2. Réservez la viande sur une assiette, essuyez le reste de graisse de la poêle.
3. Posez une grande tortilla sur une surface, étalez-y environ 3 cs de sauce au fromage jusqu'au bord.
4. Ensuite, superposez les couches dans l'ordre suivant, en laissant à chaque fois un bord de 5 cm de large: viande hachée, fromage râpé, oignon blanc, chips de tortilla, crème fraîche, salade, tomates et avocat.
5. Préchauffez la poêle à feu moyen.
6. Découpez les petites tortillas à 13 cm de diamètre et placez-les sur les wraps préparés. Repliez les bords de la grande tortilla autour de la petite tortilla, maintenez-la fermée et posez-la dans la poêle chaude, côté plié vers le bas. Tu n'arrives pas à l'imaginer? Alors regarde [cette brève vidéo](#).
7. Cuisez les wraps pendant environ 2 minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.
8. Couper les wraps croustillants en deux et dégustez-les.

Temps de préparation: **50 minutes**

Luis Felipe Edwards Terraced Carmenère Gran Reserva

Robe pourpre profond. Nez puissant aux notes de baies rouges, de vanille et de poivre. Bouche dense et pleine, avec des tanins moelleux. Fruité persistante.

[Voir dans le weinshop](#)

