

WRAP ROULÉ POMME - CHOCOLAT - CAMEL

[La cuisine de Laëty la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com](http://la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com)

Ingrédients : 2 Wraps Roulés : 1 chocolat et 1 chocolat-caramel

- 2 Tortillas / Wraps - 2 Pommes - 100g de Compote de pommes
- 60g Eau - 2CS d'édulcorant - 10g de pépites de chocolat
- 1 biscuit Spéculoos - 10g Régilait caramel

Recette :

- > Eplucher et Couper les pommes en petits morceaux
- > Réserver les morceaux de pommes dans un récipient
- > Mélanger l'édulcorant et l'eau dans un bol
- > Verser 3/4 du mélange eau + édulcorant sur les morceaux de pommes
- > Chauffer les pommes 2 Min au Micro-onde 850W ou 1m30 à 1000W
- > Poser une tortilla (ou Wrap) à plat
- > Etaler la compote de pomme sur la tortilla (wrap)
- > Rajouter les morceaux de pommes sur le wrap sans le jus et les pépites de chocolat > Conserver le jus > Enrouler la tortilla (wrap)
- > A l'aide d'un pinceau, badigeonner le wrap avec le mélange restant d'eau + édulcorant

Cuisson à la poêle :

- > Verser le jus eau + édulcorant réservé des pommes dans la poêle et la tortilla dans la poêle et chauffer 5 min à feu moyen

Cuisson au Grill All Clad :

- > Verser le jus eau + édulcorant réservé des pommes dans le plat du grill All Clad et programmer 5 min à 240°C
- > Placer le wrap sur une assiette et émietter un biscuit
- > Placer le wrap sur une assiette et verser la sauce régilait au caramel