

Wraps aux Poireaux, Sauce Rose à la Sauge et Hachis de Boeuf Croustillant

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- WRAPS (OU TORTILLAS)	2
- POIREAUX ENTIERS	2
- MOUTARDE	½ c à soupe à l'ancienne
- CRÈME FRAÎCHE	1 c à soupe
- EAU	un fond
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE	4 c à soupe
- GRUYÈRE RÂPÉ	
- CRÈME FRAÎCHE	100 ml
- CONCENTRÉ DE TOMATES	35g
- CAROTTE(S)	1
- SUCRE SEMOULE	½ c à café
- SAUGE	un peu
- FILET AMERICAIN	150g
- PAPRIKA	1 c à café
- BEURRE DE CUISSON	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Pelez et râpez les carottes. Faites-les revenir dans un peu de beurre. Salez, poivrez et ajoutez un peu de sucre semoule.
- Arrosez le tout de 4 c à soupe de crème fraîche et saupoudrez de sauge. Poursuivez la cuisson à couvert sur feu doux pendant 10 minutes.
- Entre temps, chauffez la crème restante et intégrez-y le concentré de tomates, sel et poivre. Fouettez et laissez épaissir. Ajoutez le mélange de carottes-sauge.
- Mixez le tout au mixeur plongeur puis filtrez à travers un chinois. Réservez.
- Grillez la viande de bœuf hachée dans un peu de beurre chaud. Emiettez la viande à l'aide d'une fourchette. Assaisonnez de sel, poivre et paprika. Laissez croustiller doucement.
- Nettoyez et coupez en fine julienne les poireaux.
- Faites-les revenir dans du beurre chaud. Ajoutez un peu d'eau et laissez étuver à couvert.
- Retirez le couvercle. Salez et poivrez. Intégrez la moutarde à l'ancienne ainsi qu'un peu de crème liquide. Réservez.
- Préchauffez le four à 250°C.
- Placez un wrap dans le plat CRISP.
- Étalez 1 c à soupe de crème fraîche.
- Répartissez 2 c à soupe de poireaux à la moutarde ainsi que de la sauce rose à la sauge et du bœuf grillé.
- Saupoudrez de gruyère râpé et poivrez.
- Enfourez 5-6 minutes.
- Procédez de la même façon avec l'autre wrap.