

## Wraps aux Poireaux et Pancetta Façon Flammekuche

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

### Ingrédients:

|                         |                          |
|-------------------------|--------------------------|
| - WRAPS (OU TORTILLAS)  | 4-6                      |
| - POIREAUX ENTIERS      | 4                        |
| - MOUTARDE              | ½ c à soupe à l'ancienne |
| - CRÈME FRAÎCHE         | 1 c à soupe              |
| - EAU                   | un fond                  |
| - GOUSSE(S) D'AIL       | 3                        |
| - PANCETTA (JAMBON)     | 12-18 tranches           |
| - CRÈME FRAÎCHE EPAISSE | 4-6 c à soupe            |
| - GRUYÈRE RÂPÉ          |                          |
| - SEL                   |                          |
| - POIVRE                |                          |

### Recette:

- Nettoyez et coupez en fine julienne les poireaux.
- Emincez les gousses d'ail finement.
- Faites-les revenir dans du beurre chaud. Ajoutez un peu d'eau et laissez étuver à couvert.
- Retirez le couvercle. Ajoutez l'ail. Salez et poivrez. Intégrez la moutarde à l'ancienne ainsi que la crème liquide. Réservez.
- Préchauffez le four à 250°C.
- Placez un wrap dans le plat CRISP.
- Etalez 1 c à soupe de crème fraîche.
- Répartissez 2 c à soupe de poireaux à la moutarde ainsi que 3 tranches de pancetta.
- Saupoudrez de gruyère râpé et poivrez.
- Enfournez 5 minutes.
- Coupez en portion et servez.
- Procédez de la même façon avec les autres wraps.



### Remarque:

A partir de PL-1644