

Wraps aux Poireaux, Gorgonzola et Bacon Grillé 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
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE	4-6 c à soupe
- BACON(S)	16-18 tranches
- GORGONZOLA	150g
- GRUYÈRE RÂPÉ	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- 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 que la crème liquide. Réservez.
- Coupez le bacon en petits dés et faites-les griller dans un fond d'huile chaude. 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 2 c à soupe de dés de bacon grillé.
- Répartissez quelques bâtons de gorgonzola sur l'ensemble de la surface.
- Saupoudrez d'un peu de gruyère râpé et poivrez.
- Enfournes 6-7 minutes.
- Coupez en portion et servez.
- Procédez de la même façon avec les autres wraps.