ZA-264

Wraps aux Poireaux et Pancetta en Triangles Façon Flammekuche

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- WRAPS (OU TORTILLAS)	4
- POIREAUX ENTIERS	2 petits
- MOUTARDE	½ c à soupe à l'ancienne
- CRÈME FRAÎCHE	1 c à soupe
- EAU	un fond
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- PANCETTA (JAMBON)	6 tranches
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE	4 c à soupe
- GRUYÈRE RÂPÉ	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Coupez la pancetta en petits morceaux et faites-la griller quelques instants. Réservez.
- 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 de la pancetta grillée.
- Saupoudrez de gruyère râpé et poivrez.
- Enfournez 5-6 minutes.
- Procédez de la même façon avec l'autre wrap.
- Coupez en petits triangles et servez sans attendre.

Remarque:

A partir de EN-383