

## *Wraps en Roulades au Chorizo - Poireaux - Crème, Façon Flammekuche*

**Nombre de personnes: 6**

**Temps de préparation: 40 minutes**

### **Ingrédients:**

- WRAPS (OU TORTILLAS)	2 grands
- POIREAUX ENTIERS	2 petits
- CRÈME FRAÎCHE	1 c à soupe
- MOUTARDE	½ c à soupe à l'ancienne
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE	2-3 c à soupe
- CHORIZO	
- GRUYÈRE RÂPÉ	
- 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.
- Salez et poivrez puis intégrez la moutarde à l'ancienne ainsi que la crème liquide. Réservez.
- Coupez le chorizo en fines tranches et faites-les griller dans une poêle chaude à sec quelques instants. Réservez.
- Préchauffez le four à 250°C.
- Placez un wrap dans le plat CRISP.
- Étalez 1 c à soupe de crème fraîche puis répartissez 2 c à soupe de julienne de poireaux.
- Ajoutez les rondelles de chorizo grillées.
- Saupoudrez de gruyère râpé. Poivrez.
- Enfourez 4-5 minutes.
- A la sortie du four, coupez la tarte en fins triangles (16 par tarte) et roulez-les comme un croissant (de la base vers la pointe). Réservez sur un plat CRISP.
- Procédez de la même façon avec l'autre wrap.
- Au moment de servir, réenfourez pendant 5-6 minutes à 230°C.

### **Remarque:**

A partir de ZA-319