

Wraps de Poireaux - Asperges et Pancetta Grillée Façon Flammekuche

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- Wraps (ou Tortillas)	2
- Poireaux Entiers	1 petit
- Moutarde	½ c à café à l'ancienne
- Crème Fraîche	½ c à soupe
- Eau	un fond
- Pancetta (Jambon)	6 tranches
- Crème Fraîche Epaisse	4 c à soupe
- Gruyère Râpé	
- Asperges	6-8 pointes
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Nettoyez et coupez en fine julienne le poireau.
- 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 la pancetta en dés.
- Pelez les pointes d'asperges.
- Faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 8-10 minutes. Egouttez puis coupez-les en rondelles.
- Préchauffez le four à 225°C.
- Placez un wrap dans le plat CRISP.
- Étalez 1 c à soupe de crème fraîche épaisse.
- Répartissez 2 c à soupe de poireaux à la moutarde ainsi que les rondelles d'asperges.
- Ajoutez encore quelques dés de pancetta.
- Saupoudrez de gruyère râpé et poivrez.
- Enfournez 8-9 minutes.
- Procédez de la même façon avec les autres wraps.
- Coupez en petits triangles et servez sans attendre.



«No»