

Wraps aux Poireaux , Pancetta et Éclats d'Olives Noires, Façon Flammekuche

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- Wraps (ou Tortillas)	2
- Poireaux Entiers	1
- Moutarde	½ c à soupe à l'ancienne
- Crème Fraîche	1 c à soupe
- Eau	un fond
- Pancetta (Jambon)	6 tranches
- Crème Fraîche Epaisse	4 c à soupe
- Gruyère Râpé	
- Olives Noires	qq.
- 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.
- Préchauffez le four à 220°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 coupée en lanières. Ajoutez encore quelques éclats d'olives noires.
- 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 ZA-264