

## *Wraps aux Poireaux et Chorizo Façon Flammekuche et sa Salade*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 45 minutes**

### **Ingrédients:**

- WRAPS (OU TORTILLAS)	2
- POIREAUX ENTIERS	2
- MOUTARDE	½ c à soupe à l'ancienne
- CRÈME FRAÎCHE	1 c à soupe
- EAU	un fond
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- CHORIZO	50g
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE	4 c à soupe
- GRUYÈRE RÂPÉ	
- ASSORTIMENT DE SALADES	en accompagnement
- SEL	
- POIVRE	



### **Recette:**

- Coupez le chorizo en fines lanières.
- 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 quelques lanières de chorizo.
- Saupoudrez de gruyère râpé et poivrez.
- Enfourez 5-6 minutes.
- Procédez de la même façon avec l'autre wrap.
- Coupez en 2 et servez avec de la salade.

### **Remarque:**

A partir de EN-383