

Wraps aux Poireaux, Ravioles de Royen et Pesto Façon Flammekuche

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
- Crème Fraîche Epaisse	2 c à soupe
- Ravioles du Dauphiné	2 plaques
- Pesto Vert	2 c à café
- Gruyère Râpé	
- Sel	
- Poivre	



Recette:

- 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.
- Chauffez un peu d'eau et placez-y les plaques de ravioles. Remuez pour les détacher.
- 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 les pâtes égouttées. Ajoutez sur le tout un peu de pesto.
- Répartissez le gruyère puis poivrez.
- Enfournez 5-6 minutes.
- Procédez de la même façon avec l'autre wrap.