

Wraps aux Poireaux Façon Flammekuche

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- WRAPS (OU TORTILLAS)	4-6
- POIREAUX ENTIERS	4
- MOUTARDE	½ c à soupe à l'ancienne
- CRÈME FRAÎCHE	1 c à soupe
- EAU	un fond
- LARDONS	250-300g fumés
- GOUSSE(S) D'AIL	3
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE	4-6 c à soupe
- GRUYÈRE RÂPÉ	
- 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.
- Emincez les gousses d'ail finement.
- Faites revenir les lardons fumés dans un peu d'huile. Ajoutez l'ail. Réservez.
- Préchauffez le four à 250°C.
- Placez un wrap dans le plat CRISP.
- Étalez 1 c à soupe de crème fraîche.
- Répartissez 2 c à soupe de poireaux à la moutarde puis un peu de lardons à l'ail.
- Saupoudrez de gruyère râpé et poivrez.
- Enfournez 5 minutes.
- Coupez en portion et servez.
- Procédez de la même façon avec les autres wraps.

