

Wraps aux Poireaux, Pancetta, Asperges avec son Œuf Poêlé 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
- GOUSSE(S) D'AIL	3
- PANCETTA (JAMBON)	12-18 tranches
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE	4-6 c à soupe
- GRUYÈRE RÂPÉ	
- ASPERGE(S)	4 vertes
- OEUF(S)	4
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Coupez le pied dur des asperges.
- Séparez les pieds de la pointe. Faites cuire les pieds dans de l'eau bouillante salée pendant 10-12 minutes. Ajoutez les pointes d'asperge lorsqu'il reste 4 minutes de cuisson.
- Emincez les asperges en petites rondelles puis faites-les revenir dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Réservez.
- 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 3 tranches de pancetta et un peu de rondelles d'asperge.
- Saupoudrez de gruyère râpé et poivrez.
- Enfournez 5 minutes.
- Entre temps, faites cuire les œufs dans une poêle chaude. Salez et poivrez.
- Servez avec un œuf au centre de la flammekuche.
- Procédez de la même façon avec les autres wraps.



Remarque:

A partir de PL-1645