

Wraps Façon Flammekuche aux Moules

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- WRAPS (OU TORTILLAS)	2 grands
- MOULES	150g
- VIN BLANC SEC	10 cl
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE	4 c à soupe
- COULIS DE TOMATES	2 c à soupe
- PESTO VERT	2 c à soupe
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- GRUYÈRE RÂPÉ	30g
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Préchauffez le four à 230°C.
- Faites dégeler doucement les moules au micro-onde. Egouttez-les et épongez-les.
- Saisissez les moules dans un peu d'huile. Ajoutez la gousse d'ail émincée, salez, poivrez puis déglacez au vin blanc. Laissez réduire complètement. Réservez.
- Etalez la crème fraîche épaisse sur les wraps puis la sauce tomate et enfin le pesto vert. Répartissez les moules sur toute la surface.
- Saupoudrez le tout du gruyère râpé.
- Enfournez pour 7 min dans le four préchauffé.
- Surveillez la cuisson.
- Servez dès la sortie du four.