

Gratin de Wraps au Poulet Curry et Fondue de Poireaux

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- Wraps (ou Tortillas)	4
- Blancs de Poulet	2
- Huile d'Olive	
- Poireaux Entiers	2
- Curry	1 c à soupe
- Crème Fraîche	2 c à soupe
- Fêta (Fromage Grecque)	100g
- Beurre de Cuisson	20g
- Farine	1 c à soupe
- Lait	200 ml
- Gruyère Râpé	
- Noix de Muscade	
- Sel	
- Poivre	



Recette:

- Coupez le poulet en petits dés puis placez-les dans un plat creux. Assaisonnez de sel, poivre et curry. Arrosez d'huile d'olive puis mélangez. Réservez.
- Emincez les poireaux en julienne puis faites-les étuver dans un peu de beurre chaud. Salez et poivrez. Réservez sur une assiette.
- Dans la même poêle, saisissez les dés de poulet au curry. Lorsqu'ils sont bien dorés, intégrez-y les poireaux précuits puis ajoutez un peu de crème fraîche. Laissez refroidir quelque peu.
- Concassez la fêta et poivrez-la.
- Huilez un plat à gratin.
- Sur chaque wraps, déposez un peu de mélange de poulet au curry et étuvée de poireaux. Ajoutez encore de la fêta puis fermez le wraps bien serré en rabattant les bords. Placez-les dans le plat à gratin.
- Préchauffez le four à 210°C.
- Confectionnez une béchamel avec le beurre de cuisson, la farine et le lait. Salez, poivre et ajoutez un peu de muscade. Incorporez un peu de gruyère râpé à la béchamel puis répartissez-la sur les wraps. Saupoudrez le tout avec du gruyère râpé.
- Enfournez pendant 15 minutes jusqu'à une obtention d'un gratin coloré.

Remarque:

Accompagnez d'une salade verte.