

Wraps aux Champignons et Pancetta

Façon Flammekuche

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- WRAPS (OU TORTILLAS)	2
- CHAMPIGNONS DE PARIS	250g
- CRÈME FRAÎCHE	1 c à soupe
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- FOND DE VEAU	1 pointe
- PANCETTA (JAMBON)	6 tranches
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE	2 c à soupe
- GRUYÈRE RÂPÉ	
- PERSIL	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Coupez la pancetta en lanières.
- Nettoyez et coupez les champignons en lamelles.
- Emincez les gousses d'ail finement.
- Faites revenir les lamelles de champignon dans du beurre chaud.
- Salez et poivrez. Ajoutez l'ail puis le fond de veau. Intégrez alors 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 champignons ainsi que quelques lanières de pancetta.
- Saupoudrez de gruyère râpé et de persil. Poivrez.
- Enfourez 5-6 minutes.
- Procédez de la même façon avec l'autre wrap.
- Coupez en petits triangles et servez sans attendre.