

Wraps en Roulade de Saumon, Crème, Poireaux et Aneth, Façon Flammekuche

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- | | |
|-------------------------|--------------------------|
| - WRAPS (OU TORTILLAS) | 2 grands |
| - POIREAUX ENTIERS | 2 petits |
| - CRÈME FRAÎCHE | 1 c à soupe |
| - MOUTARDE | ½ c à soupe à l'ancienne |
| - SAUMON FUMÉ | 120g |
| - CRÈME FRAÎCHE EPAISSE | 2 c à soupe |
| - GRUYÈRE RÂPÉ | |
| - ANETH | |
| - 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.
- Salez et poivrez puis intégrez la moutarde à l'ancienne ainsi que la crème liquide. Réservez.
- Séparez les tranches de saumon et coupez-les en dés.
- Préchauffez le four à 250°C.
- Placez un wrap dans le plat CRISP.
- Etalez 1 c à soupe de crème fraîche puis répartissez 2 c à soupe de julienne de poireaux.
- Ajoutez les dés de saumon.
- Saupoudrez de gruyère râpé. Poivrez.
- Enfournuez 4-5 minutes.
- A la sortie du four, saupoudrez d'aneth puis coupez la tarte en fins triangles (16 par tarte) et roulez-les comme un croissant (de la base vers la pointe). Réservez sur un plat CRISP.
- Procédez de la même façon avec l'autre wrap.
- Au moment de servir, réenfournuez pendant 5-6 minutes à 230°C.

Remarque:

A partir de ZA-319