

Triangles de Wraps Poireaux-Lomo, Façon Flammekuche

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- | | | |
|--------------------------------------|-------------------------|----------------|
| - WRAPS (OU TORTILLAS) | 1 grand | |
| - POIREAUX ENTIERS | 1 | |
| - MOUTARDE | ½ c à café à l'ancienne | |
| - CRÈME FRAÎCHE | ½ c à soupe | |
| - EAU | un fond | |
| - CRÈME FRAÎCHE EPAISSE | 2 c à soupe | |
| - LOMO (FILET MIGNON SÉCHÉ ESPAGNOL) | | 10-12 tranches |
| - GRUYÈRE RÂPÉ | | |
| - SEL | | |
| - 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.
- Retirez le couvercle. Salez et poivrez. Intégrez la moutarde à l'ancienne ainsi que la crème liquide. Réservez.
- Préchauffez le four à 230°C.
- Placez un grand wrap dans le plat CRISP.
- Étalez 2 c à soupe de crème fraîche épaisse.
- Répartissez ensuite 2 c à soupe de poireaux à la moutarde ainsi que les tranches de Lomo.
- Ajoutez du gruyère râpé et poivrez.
- Enfourez 6-7 minutes.
- Coupez en petits triangles et servez sans attendre.

