ZA-336

Wraps aux Poireaux et au Thon Façon Flammekuche

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- WRAPS (OU TORTILLAS)	2
- POIREAUX ENTIERS	1
- CRÈME FRAÎCHE	1 c à soupe
- EAU	un fond
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE	2 c à soupe
- KETCHUP	2 c à safé
- THON(S)	140g
- AIL EN POUDRE	
- GRUYÈRE RÂPÉ	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Emincez les poireaux en julienne et faites-les étuver dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Terminez la cuisson avec un peu de crème fraîche.
- Préchauffez le four à 240°C.
- Placez un des wraps dans le plat CRISP.
- Etalez 1 c à soupe de crème fraîche épaisse puis 1 c à café de ketchup.
- Répartissez ensuite un peu de poireaux précuits ainsi que du thon émietté.
- Ajoutez du gruyère râpé, un peu d'ail et poivrez.
- Enfournez 6-7 minutes.
- Coupez en petits triangles et servez sans attendre.
- Répétez les opérations avec le second wrap.