

Wraps Façon Flammekuche aux Poireaux, Truffes et Pancetta Grillée

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- WRAPS (OU TORTILLAS)	4
- POIREAUX ENTIERS	2-3
- EAU	un fond
- PANCETTA (JAMBON)	20 tranches
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE	4-6 c à soupe
- GRUYÈRE RÂPÉ	
- HUILE D'OLIVE DE TRUFFE	un peu
- TRUFFE(S)	1 noire du Ventoux
- 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. Réservez.
- Grillez les tranches de pancetta dans un peu d'huile. Réservez.
- Préchauffez le four à 220°C.
- Placez un wrap dans le plat CRISP.
- Etalez 1 c à soupe de crème fraîche épaisse. Poivrez.
- Répartissez 2 c à soupe de poireaux, nappez avec un peu d'huile de truffes puis répartissez 4-5 tranches de pancetta.
- Saupoudrez d'un peu de gruyère râpé.
- Enfournez 7 minutes.
- A la sortie du fou, râpez un peu de truffe fraîche sur le tout.
- Coupez en portion et servez.
- Procédez de la même façon avec les autres wraps.

