

## *Wraps aux Poireaux, Morbier, Pancetta et Oeuf en Omelette Façon Flammekuche*

**Nombre de personnes: 6**

**Temps de préparation: 45 minutes**

### **Ingrédients:**

- WRAPS (OU TORTILLAS)	2
- POIREAUX ENTIERS	1
- EAU	un fond
- PANCETTA (JAMBON)	4 tranches
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE	2 c à soupe
- OEUF(S)	2
- MORBIER	60g
- SEL	
- POIVRE	



### **Recette:**

- Coupez la pancetta en petits dés. Réservez.
- Nettoyez et coupez en fine julienne le poireau.
- Faites-le revenir dans du beurre chaud. Ajoutez un peu d'eau et laissez étuver à couvert. Retirez le couvercle. Salez et poivrez. Réservez.
- Préchauffez le four à 230°C.
- Placez un wrap dans le plat CRISP.
- Étalez 1 c à soupe de crème fraîche épaisse. Poivrez.
- Répartissez 2 c à soupe de poireaux ainsi que de la pancetta en dés.
- Fouettez un œuf dans une tasse et répartissez-le sur le tout. Salez un peu et poivrez.
- Déposez ensuite des dés de morbier.
- Enfournez 7 minutes.
- Procédez de la même façon avec l'autre wrap.
- Coupez en portions triangulaires (12 triangles par wrap) et servez.

### **Remarque:**

A partir de EN-437