

## *Wraps aux Poireaux , Dés de Bleu et Filet de Poulet Façon Flammekuche*

**Nombre de personnes: 6**

**Temps de préparation: 45 minutes**

### Ingrédients:

- WRAPS (OU TORTILLAS)	2
- POIREAUX ENTIERS	2 petits
- MOUTARDE	½ c à soupe à l'ancienne
- CRÈME FRAÎCHE	1 c à soupe
- EAU	un fond
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE	2 c à soupe
- FILET(S) DE POULET	2 tranches
- PIMENT DE CAYENNE	un peu
- BLEU (FROMAGE)	Quelques dés
- 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. Terminez la cuisson avec un peu de crème fraîche et la moutarde à l'ancienne. Réservez.
- Préchauffez le four à 250°C.
- Placez un wrap dans le plat CRISP.
- Étalez 1 c à soupe de crème fraîche épaisse. Poivrez.
- Répartissez 1 c à soupe de poireaux ainsi que qu'une tranche de filet de poulet coupé en dés. Saupoudrez d'un peu de poivre de Cayenne.
- Répartissez alors quelques dés de bleu et ajoutez un peu de gruyère.
- Enfournez 7-8 minutes.
- Procédez de la même façon avec l'autre wrap.
- Coupez en portions triangulaires (8 triangles par wrap) et servez.