

Wraps aux Chicons Braisés, Dés de Bleu, Pancetta et Noix Façon Flammekuche

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- WRAPS (OU TORTILLAS)	2
- CHICON(S)	2-3
- SUCRE SEMOULE	½ c à soupe
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE	2 c à soupe
- PANCETTA (JAMBON)	4 tranches
- BLEU (FROMAGE)	Quelques dés
- GRUYÈRE RÂPÉ	
- CERNEAU(X) DE NOIX	4-6
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Coupez les chicons en deux et ôtez le cœur amer. Faites-les revenir dans du beurre chaud. Salez et poivrez et laissez étuver à couvert. Terminez la cuisson avec le sucre semoule afin de les caraméliser. Réservez.
- Coupez la pancetta en dés.
- Préchauffez le four à 225°C.
- Placez un wrap dans le plat CRISP.
- Étalez 1 c à soupe de crème fraîche épaisse. Poivrez.
- Répartissez un peu de chicons braisés ainsi que des dés de pancetta.
- Répartissez alors quelques dés de bleu et ajoutez un peu de gruyère.
- Concassez sur le tout 1 ou 2 cerneaux de noix.
- Enfournez 8-9 minutes.
- Procédez de la même façon avec l'autre wrap.
- Coupez en portions triangulaires (8 triangles par wrap) et servez.

