

Wraps aux Poireaux, Brandade de Morue et 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
- BRANDADE DE MORUE	2-3 c à soupe
- THON(S)	140g
- MAÏS (GRAINS)	un peu
- 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.
- Nappez-le de brandade puis répartissez un peu de poireaux à la moutarde. Déposez aussi un peu de grains de maïs par-dessus et quelques morceaux de thon égoutté.
- Saupoudrez de gruyère râpé puis poivrez et saupoudrez de piment de Cayenne.
- Enfournez pendant 9 minutes.
- Répétez les opérations pour le second wrap.
- A la sortie du four, coupez en triangles et servez sans attendre.

