

Wraps aux Poireaux, Éclats d'Olives, Poitrine Fumée et Parmesan, Façon Flammekuche

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- WRAPS (OU TORTILLAS)	4
- POIREAUX ENTIERS	2 petits
- MOUTARDE	½ c à soupe à l'ancienne
- CRÈME FRAÎCHE	1 c à soupe
- EAU	un fond
- POITRINE FUMÉE (LARD)	4 tranches
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE	4 c à soupe
- OLIVE(S) NOIRE(S)	6-8 (Nyons)
- PARMESAN RÂPÉ	
- GRUYÈRE RÂPÉ	un peu
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Coupez la poitrine fumée en petits morceaux.
- 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. Intégrez la moutarde à l'ancienne ainsi que la crème liquide. Réservez.
- Préchauffez le four à 225°C.
- Placez un wrap dans le plat CRISP.
- Étalez 1 c à soupe de crème fraîche.
- Répartissez 2 c à soupe de poireaux à la moutarde ainsi que de la poitrine fumée.
- Saupoudrez de parmesan et de gruyère râpé et poivrez.
- Dénoyautez les olives et coupez-les en dés. Répartissez sur le tout.
- Enfourez 8-9 minutes.
- Procédez de la même façon avec l'autre wrap.
- Coupez en petits triangles et servez sans attendre.

Remarque:

A partir de ZA-264