

Wraps au Pesto, Fondue de Poireaux, Éclats d'Olives et Vieux Gouda, Façon Flammekuche

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- | | |
|-------------------------|---------------|
| - Wraps (ou Tortillas) | 2 |
| - Crème Fraîche Epaisse | 2 c à soupe |
| - Pesto Vert | 2-3 c à café |
| - Poireaux Entiers | 1 beau |
| - Crème Fraîche | 1 c à soupe |
| - Olives Noires | 16-20 (Nyons) |
| - Gouda Vieux | 100g |
| - Sel | |
| - Poivre | |

Recette:

- Nettoyez et coupez en fine julienne le poireau.
- 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 crème liquide. Réservez.
- Dénoyautez les olives et coupez-les en deux.
- Préchauffez le four à 225°C.
- Placez un wrap dans le plat CRISP.
- Etalez 1 c à soupe de crème fraîche épaisse puis un peu de pesto vert.
- Répartissez 2 c à soupe de poireaux ainsi que les éclats d'olives.
- Râpez un peu de vieux gouda sur le tout et poivrez.
- Enfournez 8-9 minutes.
- Procédez de la même façon avec l'autre wrap.
- Coupez en petits triangles et servez sans attendre.

