

## *Wraps aux Poireaux, Pancetta et Beaufort Façon Flammekuche*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 45 minutes**

### **Ingrédients:**

- Wraps (ou Tortillas)	2
- Poireaux Entiers	1
- Moutarde	1 c à café à l'ancienne
- Crème Fraîche	1 c à soupe
- Eau	un fond
- Gousses d'Ail	½
- Pancetta (Jambon)	4 tranches
- Crème Fraîche Epaisse	2 c à soupe
- Beaufort (Fromage)	100g râpé
- Sel	
- Poivre	



### **Recette:**

- Coupez la pancetta en petits dés.
- Nettoyez et coupez en fine julienne le poireau.
- Emincez la ½ gousse d'ail finement.
- Faites-les revenir dans du beurre chaud. Ajoutez un peu d'eau et laissez étuver à couvert.
- Retirez le couvercle. Ajoutez l'ail émincé, salez et poivrez. Intégrez la moutarde à l'ancienne ainsi que la crème liquide. Réservez.
- Préchauffez le four à 250°C.
- Placez un wrap dans le plat CRISP.
- Étalez 1 c à soupe de crème fraîche.
- Répartissez un peu de poireaux à la moutarde ainsi que de la pancetta en dés.
- Saupoudrez de Beaufort râpé et poivrez.
- Enfournez 7-8 minutes.
- Procédez de la même façon avec l'autre wrap.
- Coupez en petits triangles et servez sans attendre.