

## *Wraps Grillés au Poulet et Fondue de Poireaux Moutardée*

**Nombre de personnes: 2**

**Temps de préparation: 45 minutes**

### **Ingrédients:**

- |                        |                         |
|------------------------|-------------------------|
| - Wraps (ou Tortillas) | 4 petits                |
| - Poireaux Entiers     | 1-2                     |
| - Moutarde             | 1 c à café à l'ancienne |
| - Crème Fraîche        | 2 c à soupe             |
| - Escalopes de Poulet  | 4                       |
| - Paprika              |                         |
| - Huile d'Olive        |                         |
| - Gruyère Râpé         | un peu                  |
| - 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. Intégrez la moutarde à l'ancienne ainsi que la crème liquide. Réservez.
- Grillez les escalopes de poulet dans de l'huile chaude. Assaisonnez de paprika puis salez et poivrez. Réservez.
- Répartissez sur les wraps un peu de fondue de poireaux à la moutarde puis déposez une escalope de poulet coupé en petits morceaux avec un peu de gruyère râpé.
- Repliez les bords inférieurs et supérieurs puis roulez pour former une galette fermée.
- Préchauffez le grill à croque.
- Faites alors griller les wraps entre deux feuilles de papier sulfurisé.

