

Wraps Grillés au Poulet et Fondue de Poireaux Moutardée

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingédients:

- 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 étuvier à couvert.
- Retirez le couvercle. Salez et poivrez. Intégrer 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.