



PLAT PRINCIPAL

WRAP DE POMMES DE TERRE AU BRIE ET À LA POIRE



★★★★★ (3)

35 MINUTES
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

pour le wrap de pommes de terre

- 3-4** grosses pommes de terre à chair ferme (env. 450 g)
- 2 cs** d'huile de colza
- 100 g** de fromage râpé (p. ex. Gruyère)
- un peu** de sel et de poivre

pour la farce

- quelques** feuilles de salade
- 300 g** de brie
- 2** poires, en fines tranches
- 80 g** de noix
- 4 cs** de pousses, à volonté

PRÉPARATION

- 1** Laver les pommes de terre et les couper en tranches très fines à la mandoline. Sécher avec du papier absorbant.
- 2** Disposer les tranches de pommes de terre en quatre rectangles sur une plaque garnie de papier sulfurisé. Les tranches doivent se chevaucher aux 2/3 environ. Les presser l'une sur l'autre. Badigeonner d'huile. Préchauffer le four à 180 °C.
- 3** Répartir le fromage râpé sur les pommes de terre. Saler et poivrer. Faire cuire env. 15 minutes dans la partie inférieure du four préchauffé. Augmenter la température à 200 °C et faire cuire au four pendant 5 à 8 minutes ou jusqu'à ce que les rectangles soient croustillants. Laisser refroidir un instant.
- 4** Garnir les wraps de pommes de terre de salade, de fromage, de tranches de poire, de noix et de pousses. Replier en deux.

ASTUCE

La garniture peut être modifiée selon les goûts.