

## *Wrap Pancetta Grillée et Abricots Secs*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 15 minutes

### Ingrédients:

- |                          |              |
|--------------------------|--------------|
| - WRAPS (OU TORTILLAS)   | 1 grand      |
| - PANCETTA (JAMBON)      | 4-5 tranches |
| - FROMAGE FRAIS          | 2 c à soupe  |
| - ABRICOTS SÉCHÉS        | 6-7          |
| - ASSORTIMENT DE SALADES |              |
| - CRÈME BALSAMIQUE       |              |
| - POIVRE                 |              |

### Recette:

- Faites griller à sec les tranches de pancetta. Réservez sur une assiette.
- Étalez un peu de fromage frais sur le wrap puis recouvrez avec les tranches de pancetta grillées.
- Déposez une ligne d'abricots secs sur tout la diagonale du wrap.
- Ciselez de la salade sur le tout et arrosez de crème balsamique.
- Roulez le wrap en rabattant les bords.
- Réservez au frais dans du papier aluminium.
- Au moment de servir, déballez et coupez en tronçons.

