

Wraps de Pancetta Grillée et Raisins Blancs

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- | | |
|--------------------------|-------------------|
| - Wraps (ou Tortillas) | 1 |
| - Pancetta (Jambon) | 5 tranches |
| - Fromage Frais | 1 c à soupe |
| - Raisins Blancs | qq. petits grains |
| - Assortiment de Salades | |
| - Crème Balsamique | |
| - Sel | |
| - Poivre | |

Recette:

- Faites griller à sec les tranches de pancetta. Coupez-les à l'aide d'un couteau et réservez.
- Etalez le fromage frais sur le wrap. Poivrez.
- Répartissez les morceaux de pancetta sur le fromage frais puis alignez les petits raisins sur la diagonale en 2 rangées.
- Ciselez un peu de salade et nappez de crème balsamique.
- Fermez le wrap bien serré et emballez-le dans de l'aluminium. Réservez au frais.
- Au moment de servir, coupez en biseaux.

