

Wraps Chèvre-Miel et Pancetta Grillée

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 15 minutes

Ingrédients:

- | | |
|------------------------|------------------------|
| - WRAPS (OU TORTILLAS) | 1 grand |
| - FROMAGE FRAIS | 1 c à soupe |
| - FROMAGE(S) DE CHÈVRE | 5-6 rondelles de bûche |
| - MIEL | ½ c à soupe |
| - SALADE(S) DE BLÉ | |
| - CRÈME BALSAMIQUE | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Coupez la pancetta en lanières et faites-les griller à sec dans une poêle bien chaude.
- Étalez le fromage frais sur le wrap.
- Déposez ensuite une diagonale de rondelles de fromage de chèvre déposées côte à côte. Poivrez puis arrosez avec le miel.
- Répartissez alors la pancetta grillée sur le fromage et le miel.
- Ajoutez encore quelques feuilles de salade et agrémentez-la de crème balsamique.
- Roulez le wrap bien serré et réservez-le au frigo emballé dans un papier aluminium.
- Au moment de servir, coupez en rondelles.

