

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.

