

# Wrap Poulet et Bacon

● Difficulté : Facile

● Préparation : 15 min / Cuisson : 8 min

## Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 tortillas de blé
- 4 morceaux de poulet pané (ex: nuggets)
- 4 tranches fines de poitrine de porc fumée
  - Lamelles d'emmental
  - 1 grosse tomate
- Quelques feuilles de salade verte

## Préparation :

Dans une poêle chaude, faire dorer les morceaux de poulet (nuggets) sur les deux faces avec un peu d'huile.

Lorsqu'ils sont bien dorés, les éponger sur un papier absorbant et les réserver au chaud.

Saisir à la poêle les tranches de lard fumé des deux côtés.  
Réserver au chaud.

Disposer une feuille de salade sur une tortilla de blé tiède (ou froide).  
Vous aurez préalablement retiré la côte de la feuille de salade afin de ne garder que la partie verte et tendre.

Disposer par dessus quelques lamelles d'emmental.

Poser à cheval 1 ou 2 tranches de poitrine fumée, 2 ou 3 nuggets, 2 rondelles de tomates, 1 tranche de poitrine et enfin on fini avec quelques lamelles d'emmental

Rouler la tortilla de blé, en prenant soin de bien la serrer pour que les éléments soient tous bien emprisonnés.

La couper par le milieu en incisant en biseau.

Servir immédiatement avant que ça refroidisse

A table !!

*Recettes de Caline*

**Bon appétit à toutes & tous !!**