

Roulades Laquées de Wraps au Cheddar et à la Poitrine Fumée

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- | | |
|--------------------------|----------------------------|
| - Wraps (ou Tortillas) | 1 ou 2 |
| - Lard Petit Dejeuner | 6-8 tranches |
| - Cheddar | 6 tranches (fromage fondu) |
| - Sauce Hoisin (Chinois) | 1 c à soupe |
| - Sauce Soja Sucrée | ½ c à soupe |
| - Poivre | |

Recette:

- Coupez des lanières de wrap d'environ 3 cm de large.
- D'un côté, recouvrez de poitrine de lard.
- Retournez le tout et déposez sur l'autre face du cheddar.
- Roulez et formez des bouchées en tranchant en travers et faites tenir le tout avec un cure-dent.
- Dans une tasse, mélangez la sauce Hoisin avec la sauce soja. Poivrez.
- Nappez au pinceau les bouchées avec ce mélange. Réservez au frais.
- Préchauffez le four à 225°C.
- Enfournes 3-5 minutes en surveillant afin de griller le lard et faire fondre le fromage.
- Sortez du four, patientez 1 minute afin de laisser tiédir puis servez sur une assiette et dégustez.

