

## *Wraps de Poitrines Fumées, Sauce Barbecue et Éclats de Cacahuètes*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 30 minutes**

### **Ingrédients:**

- |                          |                |
|--------------------------|----------------|
| - Wraps (ou Tortillas)   | 2              |
| - Fromage Frais          | 2 c à soupe    |
| - Lard Petit Dejeuner    | 8-10 tranches  |
| - Sauce Barbecue         |                |
| - Cacahuètes             | qq. concassées |
| - Assortiment de Salades |                |
| - Poivre                 |                |

### **Recette:**

- Coupez les tanches de lard en petits dés. Faites-les griller doucement dans une poêle chaude. Réservez.
- Étalez le fromage frais sur les wraps. Poivrez.
- Répartissez alors les dés de poitrine fumée grillés ainsi que les cacahuètes concassées. Nappez le tout de sauce barbecue.
- Terminez par un peu de salade verte et encore un peu de sauce barbecue.
- Roulez les wraps bien serrés et emballez dans du papier aluminium. Réservez au frais.
- Au moment de servir, coupez délicatement en tronçons.

