



Tortilla toasté au Roucoulons



Plat



15-30 min



4 personnes

Le produit qu'il vous faut



Roucoulons



Les ingrédients

- 1 Roucoulons
- 4 tortilla de blé
- 8 tranches de bacon
- 2 avocats
- Tomates cerises
- Sauce ranch
- Poivre noir, piment doux



La préparation

- Couper le Roucoulons en longues tranches.
- Faire une incision du centre jusqu'au bord de la tortilla. Visualiser 4 quarts et garnir chacun d'eux : Tranches d'avocat assaisonnées de poivre noir, piment doux et d'une sauce ranch sur le premier quart ; Bacon croustillant, sur le second quart ; Quelques tomates cerises en rondelle sur le troisième ; Des tranches de Roucoulons sur le dernier.
- Replier la tortilla garnie en triangle, en suivant le sens des quarts, pour former un wrap plié compact.
- Toaster quelques minutes à la poêle chaude, sans matière grasse, ou au grill, jusqu'à ce que le fromage commence à fondre.