

## Le croque ibérique roulé façon wrap



Coût :

€ € €

### Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
37343	Plaque de pain de mie 300 x 400 mm 250 g	3
201958	Chorizo cular tranché 76 x 6,5 g env.	400 Gramme
30132	Duo de demi poivrons grillés 1 kg Bonduelle	400 Gramme
183957	Queso Manchego au lait cru AOP affiné 12 mois min 32% MG 330 g env. L'Affineur du Chef	1 Pièce
	Béchamel	0.5 Litre
	Sel fou	PM
	Piques en bois	-

### Etapas de préparation

- 1 Préparer la béchamel avec en finition le sel fou, réserver.
- 2 Râper grossièrement le manchego, réserver.
- 3 Mettre en décongélation les poivrons, puis effectuer le montage.
- 4 Ecraser les plaques de pain de mie au rouleau à pâtisserie, découper les plaques en plusieurs rectangle pour effectuer le montage comme un wrap.
- 5 Sur le rectangle, déposer dans l'ordre, une fine couche de béchamel, les tranches de chorizo, le manchego et finir avec les poivrons. Rouler l'ensemble et bien serrer, tenir avec les piques en bois, puis passer au four à 175°C pendant 8 minutes. A l'envoi, couper en biseau.