



Collations

Roulades de pain avec bacon & sauce dip

Pour 4 personnes.

Ingrédients

300 grammes de fromage (demivieux (en bloc))
2 cuillères à soupe de tapenade de tomate
2 cuillères à soupe moutarde au grain
8 tranches de pain blanc
8 tranches bacon

Pour la sauce dip

1 cuillère à soupe de parmesan (râpé)
2 cuillères à soupe de crème aigre
4 cuillères à soupe de yaourt grec
poignée menthe
4 anchois (filets)
poignée basilic
1 gousse d'ail
poivre
sel

Méthode de préparation

Coupez les croûtes du pain et puis aplatissez les petites tranches avec un rouleau à pâte. Coupez le bloc de fromage en lamelles de 2 x 2 x 8 cm.

Tartinez 1/2 de tranches de pain avec la moutarde et 1/2 avec la tapenade de tomate. Placez à la fin de chaque tranche de pain une lamelle de fromage. Enroulez le pain sur le fromage. Enrobez chaque roulade de pain dans une tranche de bacon.

Déposez les roulades sur le barbecue et faites-les bien dorer jusqu'à ce que le fromage commence à fondre. Mixez tous les ingrédients pour la sauce dip puis assaisonnez avec du poivre et un peu de sel. Servez la sauce avec les roulades.

Ustensiles de cuisine

Barbecue

