



Les plats principaux

BBQ Hawaï gâteau de wraps

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 tortillas
6 cuillères à soupe de sauce barbecue
2 boules de mozzarella (émiettées)
350 grammes dés de jambon
2 pots d'ananas (au jus)
1 oignon rouge (ciselé)
2 cuillères à café poudre de paprika
1 poignée d'oregano (brins)

Méthode de préparation

Chauffez le four à 200°C et habillez une plaque de cuisson de papier sulfurisé. [Vous souhaitez vous lancer dans une tortilla 'maison'?](#) Ou facilitez-vous la tâche et choisissez une feuille de tortilla toute faite.

Déposez une tortilla au milieu de la plaque de cuisson. Badigeonnez la tortilla avec une fine couche de sauce BBQ. Répartissez ensuite les dés de jambon et les ananas sur la sauce BBQ. Terminez par l'oignon rouge, la mozzarella et le paprika.

Déposez ensuite de nouveau une tortilla sur les ingrédients et continuez à répéter les étapes précédentes jusqu'à la création d'un gâteau de wraps.

Enfournez durant 15 minutes. Terminez par encore un peu de fines herbes fraîches puis servez immédiatement. Bon appétit !

Ustensiles de cuisine

Four

