



**Temps de préparation : 15-20 minutes**

**Temps de cuisson : environ 15-20 minutes au barbecue**

Ingrédients :

- un pavé de rumsteak
- des fines tranches de bacon
- sauce au pesto
- sel et poivre

Préparation :

Couper le pavé de rumsteak en fines tranches.

Déposer sur chaque tranche une tranche de bacon puis badigeonner au pinceau de sauce au pesto.

Un petit conseil, ne chargez pas en pesto, au risque que cela devienne très lourd, donc ayez la main légère !

Enrouler chaque tranche de manière à former des rouleaux et piquer sur des brochettes.

Saler, poivrer et faire griller au barbecue (ou au four)

Bon appétit.