



Les plats principaux

Tortillapizza avec mix de tomates et lardons

Pour 4 personnes.

Ingrédients

700 grammes de tomates (mix, différentes sortes)
2 jeunes oignons (en anneaux)
2 échalotes (en anneaux)
poignée rucola
2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique (blanc)
4 cuillères à soupe de fromage à la crème
80 grammes de mozzarella (râpée)
150 grammes de dés de lardon
4 tortillas (feuilles)
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Mélangez le fromage à la crème avec les jeunes oignons. Coupez les grosses tomates en tranches et coupez les tomates cerises en deux. Mélangez les tomates avec les échalotes, le balsamique et un filet d'huile d'olive puis salez et poivrez.

Préchauffez le four à 200 °C. Rôtissez les lamelles de lard dans une poêle sèche. Garnissez chaque tortilla avec le fromage à la crème et saupoudrez avec la mozzarella. Répartissez ensuite les tomates avec les échalotes et le lard sur les tortillas et aspergez d'huile d'olive. Enfournez 10 à 12 minutes.

Avant de servir décidez les tortillapizzas avec la roquette.

Ustensiles de cuisine

Four

