



Les plats principaux

Tortilla pizza aux champignons de bois

Pour 4 personnes.

Ingrédients

125 grammes champignons des bois (en petits morceaux)
125 grammes de fromage à la crème
5 cuillères à soupe de mayonnaise
3 cuillères à soupe de moutarde
5 cuillères à soupe d'huile d'olive
100 grammes de rucola
12 branches de thym
5 gousses d'ail
4 tortillas
poivre
sel

Méthode de préparation

Mélangez le fromage, la mayonnaise, la moutarde et 1 gousse d'ail écrasée. Mettez au frais.

Mélangez l'huile avec les champignons, salez et poivrez généreusement. Puis mélangez-y les petites branches de thym et le reste des gousses d'ail. Répartissez ce mélange sur une plaque de cuisson et mettez 15 minutes au four préchauffé à 190°. Remuez un peu et remettez au four $\frac{1}{4}$ d'heure. Enlevez les branches de thym et les gousses d'ail.

Diminuez la température du four à 180° et mettez-y les tortillas pendant 10 minutes jusqu'à ce qu'elles soient croquantes. Mettez sur chacune 2 cs de sauce et ensuite la roquette et les champignons.

Ustensiles de cuisine

Four

