



Les plats principaux

## **Tortizza au saumon fumé et fenouil**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

4 tortillas  
2 bulbes de fenouil (en tranches)  
1 cuillère à soupe de feuilles de thym (+ extra pour terminer)  
400 millilitres cottage cheese  
2 cuillères à soupe de ciboulette (hachée)  
100 grammes tomates cerise (coupées en deux)  
6 tranches saumon (fumé, en lamelles)  
huile d'olive  
poivre  
sel

### **Méthode de préparation**

Préchauffez le four à 180°C. Déposez les tortillas sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Cuisez bien les tranches de fenouil dans un peu d'huile d'olive. Assaisonnez avec le thym, du poivre et du sel.

Assaisonnez le cottage cheese avec la ciboulette, du poivre et du sel. Tartinez-en les tortillas. Répartissez les tranches de fenouil sur le cottage cheese. Puis répartissez sur la pizza les lamelles de saumon fumé et les tomates cerises. Enfourez 15 minutes.

Terminez la pizza avec le supplément de thym frais et de ciboulette.

