

Tortilla façon pizza



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 20 mn

Une pizza à pâte extra-fine !

Ingrédients

- 3 tortillas
- 1 pot de sauce tomate cuisinée aux légumes
- 2 petite courgettes
- quelques tranches de bacon
- gruyère - ou autre - pour moi, fromage à raclette

Préparation

- 1 Recouvrez les tortillas avec la sauce tomate.
- 2 Pelez et coupez les courgettes en rondelles. Faites les précuire dans une poêle avec un peu d'huile d'olive pendant 10 à 15 minutes.
- 3 Disposez les rondelles de courgettes sur la sauce tomate.
- 4 Mettez ensuite le bacon coupé en morceaux.
- 5 Recouvrez de tranches de fromage.
- 6 Enfournez pendant une vingtaine de minutes à 200°C (th.6-7).

Proposé par

chantal

Bonjour;

Je me présente;je m'appelle Chantal;j'aime la cuisine (plutôt traditionnelle),la lecture,la broderie à points comptés,les sorties,les voyages.....et un tas d'autres choses!

Si vous voulez me rejoindre sur mon **blog**,je vous y accueillerai avec plaisir!

A bientôt!

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

