

## *Pizza Wraps aux Courgettes et Pesto Vert*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 30 minutes**

### Ingrédients:

|                        |             |
|------------------------|-------------|
| - WRAPS (OU TORTILLAS) | 4 grands    |
| - PESTO VERT           | 125g        |
| - FROMAGE FRAIS        | 125g        |
| - CRÈME FRAICHE        | 3 c à soupe |
| - COURGETTE(S)         | 3           |
| - LARD PETIT DEJEUNER  | 250g        |
| - OIGNON(S) ROUGE(S)   | 2-3         |
| - AIL EN POUDRE        |             |
| - ORIGAN               |             |
| - MOZZARELLA           | 200 - 220g  |
| - SEL                  |             |
| - POIVRE               |             |

### Recette:

- Coupez les courgettes dans le sens de la longueur à la mandoline en fines lamelles.
- Placez dans un grand plat avec un fon d'eau. Faites-les cuire 6 minutes sous un film alimentaire. Egouttez le mieux possible.
- Coupez le lard petit-déjeuner en petits dés et faites-les revenir dans une poêle chaude. Réservez.
- Coupez les oignons en lamelles et faites-les confire dans du beurre chaud.
- Préchauffez le four à 250°C position grill.
- Mélangez le pesto avec le fromage frais et la crème. Salez et poivrez.
- Déposez le wrap sur une grand plateau.
- Nappez-le du mélange pesto-fromage.
- Déposez ensuite un peu d'oignons confits et des lardons grillés.
- Ajoutez ensuite les lamelles de courgettes.
- Saupoudrez d'ail en poudre et poivrez.
- Ajoutez encore la mozzarella selon votre goût et l'origan.
- Enfournerez pour 6-7 minutes.
- Servez dès la sortie du four.

