

Tortilla minute à la napolitaine

Préparation : 15 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 tortillas de blé
10 cl de sauce tomate (il en faut plus)
250 g de mozzarella
6 coeurs d'artichauts
4 tranches de jambon de Parme (6 pour 4 personnes)
Huile d'olive
Poivre du moulin

Badigeonner les tortillas de sauce tomate jusqu'à 1 cm des bords. Répartir la mozzarella coupée en tranches, les coeurs d'artichauts coupés en quartiers et le jambon de parme en grosses lanières. Arroser d'un peu d'huile d'olive et poivrer.

Mettre les tortillas sur une plaque à four et cuire en convection naturelle quelques minutes pour faire fonde la mozzarella. Servir chaud.

Vin conseillé : un Côtes-du-Ventoux rosé

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>