

## *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.
- Enfournez pour 6-7 minutes.
- Servez dès la sortie du four.

