



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux

Pizza roll

 Pour 4 personnes |  Très facile
 40 min | 3.46€ La portion (prix indicatif)



Une pizza qui change, avec des tortillas ! On a mis un chorizo doux dans cette recette mais vous pouvez le remplacer par du plus fort. Psst, vous aurez besoin d'un peu de matière grasse, huile ou beurre.

Les ingrédients

- 6 pièce de Tortilla/wraps blé ou maïs tex mex
- 1 pièce de Filet de poulet
- 150 g de Mozzarella râpée à cuire
- 20 g de Mélange épice pour fajita ou burritos
- 1 pièce de Oignon jaune
- 1 gousse de Ail
- 1 pièce de Poivron vert
- 2 pièce de Tomate
- 75 g de Chorizo (entier, à trancher) doux
- 100 g de Sauce tomate pour pizza
- 10 pièce de Olive noire dénoyautée

Étapes de préparation



Préparation : 20 min



Cuisson : 20 min



Attente : 0 min

Les ingrédients

- 1 Coupez un oignon en petits dés.
- 2 Hachez 1 gousse d'ail. Mettez de côté avec $\frac{1}{3}$ de l'oignon. Les $\frac{2}{3}$ restants d'oignon seront pour garnir les tortillas.

- 3 Lavez et épépinez un poivron. Coupez-le en dés.
- 4 Lavez 2 tomates et coupez-les en dés (astuce : aidez-vous d'un couteau à dents).
- 5 Coupez 75 g de chorizo en fines rondelles.
- 6 Coupez 1 filet de poulet en petits dés ou en aiguillettes selon vos préférences.

La cuisson du poulet

- 7 Chauffez de l'huile ou du beurre dans une poêle à feu moyen. Ajoutez l'oignon et l'ail. Faites rissoler 1 minute.
- 8 Ajoutez le poulet et 20 g d'épices à fajitas. Mélangez.
- 9 Ajoutez 1 grosse càs de sauce tomate. Mélangez. Continuez la cuisson à feu doux-moyen pour cuire le poulet.

Le montage

Selon la taille de votre tortilla, garnissez-la plus ou moins pour pouvoir la fermer facilement et surtout qu'elle se maintienne quand vous la couperez.

Faites autant de tortillas que vous le souhaitez !

- 10 Préchauffez votre four à 200°C en chaleur traditionnelle.
- 11 Pour chaque tortilla, étalez de la sauce tomate au centre. Ajoutez de la mozzarella, du chorizo, des dés de poivron, tomate et oignon et du poulet. (Dosez selon vos préférences pour chaque ingrédient.)
- 12 Repliez les côtés puis roulez la tortilla en serrant. Mettez de côté. Garnissez chaque tortilla de la même manière.
- 13 Une fois que toutes les tortillas sont prêtes, coupez les rouleaux en morceaux d'environ 5 cm.
- 14 Préparez une plaque de cuisson recouverte d'un papier cuisson.
- 15 Étalez la moitié de la mozzarella restante sur la plaque, en un cercle de la taille de la future pizza.
- 16 Disposez chaque morceau sur la mozzarella, face coupée vers le haut et en commençant par le centre. Serrez bien chaque morceau entre eux.
- 17 Recouvrez la pizza avec le reste de mozzarella.
- 18 Ajoutez dessus des rondelles de chorizo et des rondelles d'olives (10 olives environ)
- 19 Faites cuire 10 minutes (pour fondre la mozzarella) ou 15 minutes (pour la gratiner).
- 20 C'est prêt !