

# Wrap'za

(Wrap & pizza)

*Pour 6 personnes*

*Préparation : 5 min - Cuisson : 10 min*

## Ingrédients :

- 1 paquet de 6 tortillas de blé
- 1 bocal d'olives vertes en rondelles
- 1 barquette de tomates cerises
- 1 boule de mozzarella
- 1 sauce tomates au choix ou sauce au pesto
- 200g de morceaux de blancs de poulet
- Poivre



*Ustensile spécifique : une toile siliconée ou du papier sulfurisé*

*www.lesdelicesabelle.fr*

## Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Napper vos galettes de sauce tomates,
- Mettre des olives coupées en rondelles dessus, des tomates cerises coupées en deux, des morceaux de mozzarella et des morceaux de poulet.
- Terminer en donnant un tour de poivre.
- Enfourner durant 10 min et déguster sans attendre.

*Bon appétit!*