

TOP!

Tortillas au four

🕒 20 min + env. 12 min au four



- 1.** 1 boîte de tomates concassées (d'env. 800 g)
1 dl de crème
½ c. c. de sel
un peu de poivre
Préchauffer le four à 220°C. Mélanger les tomates et la crème dans un plat à gratin graissé d'env. 3 l, saler, poivrer.
- 2.** 1 boîte de grains de maïs (d'env. 300 g)
2 avocats
8 mini-tortillas de blé
130 g de gruyère râpé
Égoutter les grains de maïs, couper les avocats en tranches, répartir les deux sur les tortillas. Répartir dessus la moitié du gruyère, enrouler, déposer sur les tomates.
- 3.** 8 tranches de lard à rôtir
Répartir dessus le reste du gruyère et le lard à rôtir.
Cuisson: env. 12 min dans la moitié supérieure du four.

Portion (¼): 683 kcal, lip 42 g, glu 52 g, pro 22 g

Tortillas diamètre 20cm (moyen ne)

Mettre 2 tranches de lard pour 1 tortillas

Les bons p'tits plats du four

avec **Miele**
TOUJOURS MIEUX