



Wrap pizza César : quand deux classiques se retrouvent

[PIZZAS](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#) - [SALADES](#) - [SANDWICHES](#)



NOMBRE DE PORTION : 1

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 5 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 grand tortilla
- 1/8 tasse de sauce à pizza
- 1/2 tasse de mozzarella râpé
- 10 petites tranches de pepperoni

Salade César :

- 1 tasse de laitue romaine, ciselée
- **Sauce César maison** ou du commerce
- 1/4 tasse de poulet grillé, coupé en cubes

Garnitures :

- Parmesan râpé, au goût
- Bacon cuit, au goût
- Poivre du moulin

Préparation

1. Étendre la sauce à pizza sur le tortilla.
2. Dans un poêlon, étendre le fromage. Déposer les tranches de pepperoni sur le fromage. Déposer

le tortilla sur le fromage et les pepperoni.

3. À feu moyen-vif, faire griller le fromage. Lorsque le tout sera grillé, retirer du feu.
4. Déposer le tortilla, le côté fromagé vers le haut.
5. Dans un bol, mélanger les ingrédients de la salade César.
6. Garnir de fromage parmesan au goût. Saler et poivrer.
7. Déposer la salade au centre du tortilla. Rouler la moitié du tortilla, rabattre les bords vers l'intérieur et rouler le reste pour le refermer complètement. Couper en deux et déguster.