***Pizza Pita aux tomates et au saumon fumé***

Préchauffer votre four à 205° Celsius (400° Fahrenheit)

* Sur un pain pita
* Étendre une couche de pesto au basilic
* Garnir de tranches de tomates
* Recouvrir de mozzarella râpé
* Saupoudrer de basilic frais ou séché

Cuire 15 minutes sur la grille au bas du four

À la sortie du four, recouvrir de fines tranches de saumon fumé fraîchement décongelées

Au goût, rajoutez un peu de basilic frais ou séché sur le saumon.

Laissez reposer 5 minutes et dégustez !