

# MINI PIZZAS

*4 pains pitas  
1 petit pot de sauce tomate  
1/2 courgette  
1/2 aubergine  
2 fonds d'artichauts  
paprika  
huile d'olive  
origan*

*Couper en tranches l'aubergine et la courgette, puis recouper chacune d'entre elles en deux. Dans une poêle, chauffer un peu d'huile d'olive et y faire revenir quelques instants les légumes, avec du paprika.*

*Couper les fonds d'artichauts en tranches. Couper les pains pitas en quatre.*

*Étendre sur chacun d'eux un peu de sauce tomate, puis disposer joliment aubergine, courgette et artichaut. Saupoudrer d'origan et faire cuire 1/4 d'heure dans un four préchauffé à 250°.*