

PIZZA AUX LEGUMES

Les Produits Florette



Roquette 300g
Florette



Oignon rouge rings
250g Florette



Tomate cerise 1Kg
Florette

Ingrédients :

- 500g de tomate cerise Florette
- 250g d'oignon rouge Florette
- 200g de roquette Florette
- 3 Kg de pâte à pizza
- 1,5 Kg de coulis de tomate
- 1 Kg de mozzarella râpée
- 700g de poivrons rouge et vert émincés
- 700g de champignon de paris
- 800g de parmesan
- Basilic



Plat



10 Pizzas



15 min préparation
18 min cuisson

Les étapes de préparation :

1/ Etaler la pâte et répartir le coulis de tomates. Puis précuire dans un four chaud à 250°C pendant 7 à 8 minutes

2/ Répartir la mozzarella puis dresser de façon homogène les poivrons, les champignons émincés, l'oignon rouge, les tomates cerise coupées en 2.

3/ Ajouter en topping le parmesan puis enfourner une dizaine de minutes à 250°C

4/ A la sortie du four décorer avec un peu de roquette et du basilic



Astuce du chef !

Pour apporter plus de typicité et de goût à la pizza vous pouvez rajouter un peu de gorgonzola.

