

Pizza aux légumes

Préparation : 20 min

Cuisson : 15 min

Portions : 4

INGRÉDIENT

1 pâte à pizza 12 pièces

Tomates tranchées

Rondelles d'oignons défaites (préférence rouge)

Céleri tranché en biseaux pré-cuit

Champignons tranchés

Petites fleurs de brocolis et choux-fleurs pré cuit

Piments rouges et verts haché finement

Mozzarella ou cheddar râpé au goût

Huile d'olive et 1 gousse d'ail hachée

Origan, basilic et poivre

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 450°F ou 232°C
2. Étendre la pâte sur une plaque à pizza de 12 po graissée.
3. Badigeonner la pâte d'huile mélangée avec l'ail.
4. Couvrir la pâte entièrement de tomates.
5. Assaisonner de basilic, d'origan et de poivre.
6. Couvrir les tomates de céleri, d'oignons et de piments.
7. Ajouter un rang de champignons.
8. Terminer avec les fleurs de choux-fleurs et de brocolis et le reste des piments.
9. Couvrir de fromage au goût. Mozzarella, cheddar un peu d'emmental
10. Cuire au four à 450°F ou 232°C sur la grille du bas environ 15 minutes.