



Pizzas

Pizza margherita



40 min 15 min 25 min **0** **390**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la pizza margherita

1 **Pâte(s) à pizza**
200 g **Mozzarella**
2 **Tomate(s)**
4 c. à soupe **Coulis de tomates**
12 feuille(s) **Basilic**
2 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Sel**

Étape 1

Préparation de la pizza Margherita

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Étaler la pâte à pizza. La disposer sur une plaque à pizza ou dans un moule à tarte huilés.
- 3 Répartir le coulis sur toute la surface de la pâte avec le dos d'une cuillère à soupe.
- 4 Couper les tomates en tranches fines, les disposer régulièrement sur la pâte. Saler.
- 5 Couper la mozzarella en lamelles, la disposer harmonieusement sur la pizza.
- 6 Verser un filet d'huile d'olive et enfourner pendant 20 minutes.
- 7 Pendant ce temps, effeuiller le basilic.
- 8 Sortir la pizza du four et disposer les feuilles de basilic sur la pizza. La remettre au four pendant 5 minutes.

Étape 2

Dressage

- 1 Sortir la pizza du four, la servir bien chaude.