Pizzas

Pizza 3 fromages

25 min	10 min	15 min	0	429
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la pizza 3 fromages

- 1 **Pâte(s) à pizza**
- 5 c. à soupe **Sauce tomate**
- 200 g **Mozzarella**
- 70 g **Gorgonzola**
- 50 g **Chèvre**
- 2 c. à soupe **Origan séché**
- 1 c. à soupe **Thym**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

Étape 1

Préparation de la pizza 3 fromages

1. Préchauffer le four à 200°C (Th.7).
2. Etaler la pâte à pizza sur une plaque allant au four tapissée de papier sulfurisé.
3. Étaler la sauce tomate de manière régulière sur la pâte à l'aide d'une cuillère à soupe.
4. Détailler la mozzarella, le chèvre et le gorgonzola en lamelles à l'aide d'un couteau de chef et disposer les lamelles sur la pizza.
5. Saupoudrer la pizza d'origan et de thym, saler et poivrer.
6. Enfourner pendant 15 minutes : le fromage doit être légèrement gratiné.

Étape 2

Dressage

1. Sortir la pizza du four et servir immédiatement.