

Pizzas

Pizza romaine



30 min 10 min 20 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

463

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la pizza romaine

1 **Pâte(s) à pizza**
10 cl **Coulis de tomates**
150 g **Filet(s) d'anchois**
200 g **Mozzarella**
4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
2 c. à café **Origan séché**

Étape 1

Préparation de la pizza romaine

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Abaisser la pâte à pizza à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et la déposer sur une plaque de four tapissée de papier sulfurisé.
- 3 Étaler le coulis de tomate de manière régulière sur la pâte à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 4 Couper les anchois en deux dans le sens de la longueur et retirer la colonne d'arêtes.
- 5 Disposer les anchois sur le coulis de tomate.
- 6 Détailler la mozzarella en lamelles à l'aide d'un couteau d'office et disposer les lamelles sur la pizza.
- 7 Saupoudrer la pizza d'origan séché.
- 8 Enfourner la pizza pendant 10 minutes.
- 9 Sortir ensuite la pizza du four et casser les œufs dessus.
- 10 Remettre au four 10 minutes jusqu'à ce que le blanc des œufs soit légèrement cuit et le jaune encore coulant.

Étape 2

Dressage

- 1 Sortir la pizza du four et la couper en parts à l'aide d'un couteau d'office.
- 2 Pour découper très facilement une pizza, utiliser des ciseaux de cuisine !
- 3 Servir chaud.