



Pizza étoile tomates, mozzarella



4 pers



10 mn

Les ingrédients

- 1 pâte à pizza
- 200 g de tomates cerises
- Huile d'olive
- 1 bocal de coulis de tomate
- 1 sachet de mozzarella
- 1 poivron jaune (mariné et coupé en lanières)
- 8 feuilles de basilic
- Sel et poivre

La recette

Etape 1

Préchauffer le four à 220°C (Th.7-8).

Etape 2

Dérouler la pâte à pizza sur une plaque allant au four et la diviser en 8 parts égales. Faire une entaille au milieu de la pizza.

Etape 3

Étaler le coulis de tomates. Découper en morceaux la mozzarella et les disposer sur la pizza.

Etape 4

Ajouter le poivron mariné et les tomates cerises coupées en 2. Déposer les feuilles de basilic sur l'ensemble.

Etape 5

Du bout des doigts, replier les entailles face à face pour former les branches de l'étoile et relever les pointes centrales vers la garniture.

Etape 6

Verser un filet d'huile d'olive et enfourner pendant 15 minutes.

Etape 7

Servir cette pizza étoile bien chaude.

