

Mes idées recettes de chez ...

Panier des Champs



l'authenticité par nature

Pizza végétarienne



Niveau



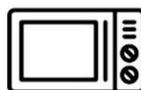
Facile

Préparation



30 min

Cuisson



20 min

Prix



Bon marché

INGRÉDIENTS

(Pour 4 personnes)

Chez Panier des champs :

- 2 oignons
- 2 grosses tomates
- 2 poivrons
- 1 courgette
- 500g de farine

En épicerie :

- Olive noire
- Poivre, sel et herbe de Provence
- Huile d'olive
- 1 sachet de levure
- 1 boule de mozzarella



EN CUISINE

- Dans un grand saladier, mettre environ 400 g de farine, le sel, l'huile d'olive et la levure (préalablement diluer dans un peu d'eau tiède pour la levure sèche).
- Verser progressivement l'eau tiède tout en mélangeant à l'aide d'une spatule en bois.
- Travailler la pâte en ajoutant de la farine si nécessaire jusqu'à ce que la pâte n'accroche plus au saladier.
- Couvrir le saladier d'un linge propre et laisser la pâte reposer 1h dans un endroit chaud.
- Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7). Emincer les poivrons en lamelles puis couper la courgette et les oignons en rondelles avant de les faire revenir quelques minutes dans une poêle avec un peu d'huile d'olive.
- Etaler la pâte à pizza puis la recouvrir des tomates réduites en coulis.
- Ajouter les légumes puis disposer la mozzarella préalablement coupée en tranches
- Assaisonner avec le sel et le poivre, ajouter les herbes de Provence et quelques olives picholines noires.
- Faire cuire environ 20 minutes

