

Pizza soleil au chorizo

Préparation : 20 mn

Cuisson : 25 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

100 g de chorizo

250 g de tomates en boîte pelées et égouttées

1 bouquet de basilic

150 g de mozzarella

50 g de gruyère râpé

1 pâte à pizza

1 c à s d'huile d'olive + pour le moule

Sel et poivre du moulin

Huiler légèrement une tourtière. Concasser grossièrement les tomates pelées. Retirer la peau du chorizo et le couper en fines rondelles.

Poser la pâte à pizza dans la tourtière et découper le centre en étoile. Étaler les tomates concassées, des lamelles de mozzarella et le gruyère râpé sur le tour. Ajouter les rondelles de chorizo, poivrer et arroser de la cuillère d'huile d'olive. Rabattre les pointes de la pâte sur la garniture et enfourner à four préchauffé à 210° pendant 25 mn (adapter suivant le four). Servir avec les feuilles de basilic au centre (j'ai remplacé par de la roquette).

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>