

PIZZA CHORIZO CHAMPIGNONS

Ingrédients : pour une pizza de 12 po/30 cm

- 1 pâte à pizza de 12 po maison ou du commerce
- Environ ½ tasse (125 ml) de sauce à pizza maison ou du commerce
- 1 tasse (115 g) de chorizo (doux ou fort) tranché en petites rondelles
- La moitié d'une barquette de champignons de Paris (113 g) tranchés
- Fines lanières d'oignon rouge au goût
- Une dizaine de petites tomates miniatures coupées en deux (j'avais des petites tomates rouges et des jaunes)
- 1 ½ tasse (160 g) d'un mélange de fromage emmental et de mozzarella râpés
- Parmesan râpé au goût

Préparation :

1. Préchauffer le four à 450° F (230° C).
2. Étendre la sauce à pizza sur la pâte.
3. Étaler les rondelles de chorizo sur la sauce à pizza.
4. Répartir les champignons, les lanières d'oignon rouge et les moitiés de petites tomates par-dessus le chorizo.
5. Parsemer du mélange de fromage râpé et d'une généreuse portion de parmesan.
6. Enfourner pour 14-15 minutes.
7. Servir aussitôt.

Source : inspirée par plusieurs recettes vues sur le net

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le 8 novembre 2018

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2018/11/pizza-chorizo-champignons.html>