

Pizza aux légumes

Ingrédients :

Sauce tomate ou pesto

Courgettes

Oignon

Brocoli

Poivron

Olives noires

Artichauts

Basilic

Fromage mozzarella

1. Couper la courgette, l'oignon, le poivron et le brocoli en morceaux
2. Râper le fromage
3. Étaler la sauce sur la pâte à pizza
4. Ajouter les légumes un peu partout
5. Ajouter le fromage et le basilic

Cuire au four à 425 pendant 15-20 minutes.

*Vous pouvez mettre l'option "*Broil*" ou *grillé* sur votre four pour mieux griller le fromage. Attention cela va très vite, maximum 5 minutes. Restez à l'affût !