

Pizza Margarita

Entrée, Plat principal

Ingrédients (pour 2 à 4 personnes (30 cm de diamètre)) :

- 1 pâte à pizza
- 1 boule de mozzarella
- 1 tomate
- 5 cs de sauce tomate
- Origan
- Sel, poivre



Temps de Préparation : 5 min

Temps de Cuisson : 10 min

Préparation :

1. Préchauffer le four à la température maximale (entre 250°C et 300°C).
2. Bien étaler la sauce tomate sur la pâte à pizza.
3. Couper la tomate en fines tranches. Les disposer sur la pizza.
4. Saler, poivrer.
5. Couper la mozzarella en fines tranches et les disposer sur la pizza.
6. Cuire au four pendant 10 minutes environ (temps donné pour une température de 270°C, à adapter si besoin).
7. À la sortie du four, saupoudrer d'origan.