

Pizza coppa - poivrons- champignons



Pour une pizza :

- 1 pâte à pizza
- 1/2 poivron
- 1 boule de mozzarella
- 100g de gruyère
- 10 tranches de coppa fines
- 40g de champignons de paris émincés (j'ai pris des champignons surgelés)
- 3 à 4 cuillères à soupe de sauce tomate ou coulis de tomates
- quelques copeaux de parmesan (facultatif)

Etendez votre pâte à pizza. Préchauffez votre four à 200°C.

Préparez les ingrédients : coupez le poivron en petits dés (ou lamelles), faites dorer les tranches de coppa quelques minutes à la poêle sans matière grasse, coupez la mozzarella en petits cubes.

Garnissez la pizza : mettez la sauce tomate au fond, posez les tranches de coppa, puis les champignons, les dés de poivron, et enfin la mozzarella, le gruyère et les copeaux de parmesan.



Mettez au four une vingtaine de minutes (surveillez la cuisson).

Et voilà de quoi se régaler...