



Pizza primavera

Il vous faut tout ça (c'est ce qu'il y avait dans notre réfrigérateur ce soir là!!):

- un rouleau de pâte à pizza toute prête déroulée dans un moule à pizza ou sur la plaque du four
- un petit pot de sauce tomate cuisinée dont vous recouvrez la pâte
- une petite courgette coupée en fines lamelles que vous déposez sur la sauce tomate
- 200g de lardons passés à la poêle et essorés de leur graisse et que vous déposez sur les courgettes
- 100g de gruyère râpé parsemé sur les lardons
- 50g de parmesan râpé parsemé sur le gruyère râpé
- des olives noires dénoyautées pour faire beau

Si vous avez été prévoyant, vous avez déjà préchauffé votre four à 200°. Vous pouvez donc enfourner une 15aine de minutes. Et le tour est joué: quand il n'y en a plus, on vous en réclame encore.

<http://moussetic.canalblog.com>

