



Pizza de la mer

Ingrédients pour la garniture pour une grande plaque:

2 petites boîtes de tomates pelées ou concassées (ou si c'est la saison 1 kg de tomates bien mûres)

2 oignons blancs, 1 oignon rouge, 1 poignée d'épinards frais (facultatifs)

1 c à soupe d'huile d'olive

Du romarin, de l'origan, des herbes de provence, un peu d'ail

Sel et poivre, Des olives

Un mélange de fruits de mer

Du parmesan et du gruyère ou autres fromages

Dans une grande poêle mettre à chauffer l'huile d'olive. Y ajouter les oignons blancs émincés.

Mélangez et ajoutez les tomates, les herbes, le sel et le poivre

Faites cuire sur feu moyen environ 30 minutes.

Laisser tiédir

Préchauffer le four sur 210°

A l'aide d'un rouleau à pâtisserie étendez la pâte et garnissez en une grande plaque rectangulaire préalablement recouverte d'un papier cuisson ou bien huilée et farinée.

Mette la garniture en l'étalant bien sur toute la surface.

Ajoutez alors les fruits de mer, les olives, le parmesan et le gruyère.

Cuire environ 20 à 30 minutes