

Ingrédients

1 pâte à pizza 12 pièces
Tomates tranchées
Rondelles d'oignons défaits (préférence rouge)
Céleri tranché en biseaux pré-cuit
Champignons tranchés
Petites fleurs de brocolis et choux-fleurs pré-cuits
Piments rouges et verts hachés finement
Mozzarella ou cheddar râpé au goût
Huile d'olive et 1 gousse d'ail haché
Origan, basilic et poivre

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Nombre de portion: 4

Préparation

Préchauffer le four à 450°C ou 232°C.

Étendre la pâte sur une plaque à pizza de 12 pouces graissée.

Badigeonner la pâte d'huile mélangée avec l'ail.

Couvrir la pâte entièrement de tomates.

Assaisonner de basilic, d'origan et de poivre.

Couvrir les tomates de céleri, d'oignons et de piments.

Ajouter un rang de champignons.

Terminer avec les fleurs de choux-fleurs et de brocolis et le reste des piments.

Couvrir de fromage au goût. Mozzarella, cheddar et un peu d'emmental.

Cuire au four à 450°C ou 232°C sur la grille du bas environ 15 minutes.



Pizza aux légumes

VAL MONT

Depuis 1958