



ASTUCE DU CHEF

Vous pouvez ajouter des graines de tournesol ou des pignons de pin après la cuisson, pour un effet original et ajouter du croquant !

LA VÉGÉTARIENNE

avec les Dés de Boursin® Surgelé

PRÉPARATION : 3 MINUTES | MISE EN PLACE : 8 MINUTES | CUISSON : 10 MINUTES | COÛT POUR 1 PIZZA : €€€€€€€€

INGRÉDIENTS POUR 1 PIZZA



1 pâte à pizza



60 g de sauce tomate



40 g d'aubergines grillées



40 g de poivrons confits en lanières



30 g d'olives noires



100 g de fromage à pizza



30 g de Dés de Boursin Surgelé



Jeunes pousses (épinard ou betterave)

PROGRESSION DE LA RECETTE

- 1 Préchauffer votre four à 220°C.
- 2 Etaler la pâte à pizza et répartir la sauce tomate.
- 3 Disposer les aubergines et les poivrons, puis les olives noires et le fromage à pizza, et terminer par les **Dés de Boursin Surgelé**.
- 4 Enfourner durant 15 à 20 minutes.
- 5 Une fois la pizza cuite, la sortir du four et répartir joliment sur le dessus quelques pousses d'épinard ou de betterave pour apporter de la fraîcheur.

