

Pizza des Boucaniers



4 personnes

10 min préparation

15-20 min cuisson

Les ingrédients

2 boîtes 1/10 de 160 g d'émietté de maquereau des Boucaniers la belle-iloise
250 g de pâte à pizza (ou pâte à pain non cuite de chez votre boulanger)
200 g de coulis de tomate
1/4 de poivron rouge (50 g)
30 g d'emmental râpé

Les étapes

- 1- Mettre le four à préchauffer à 240°C (th.8) et positionner la grille plutôt basse
- 2- Etaler la pâte à pizza et la piquer à la fourchette
- 3- Dans un saladier, mélanger le coulis de tomate avec les émiettés de maquereau
- 4- Répartir le mélange sur la pâte
- 5- Couper le poivron rouge en très fines lamelles et le répartir sur la pâte
- 6- Recouvrir de fromage râpé
- 7- Mettre au four environ 15 à 20 min
- 8- Servir de suite