

Pizza à l'Émietté de Maquereau des Boucaniers



4 personnes

10 min préparation

15-20 min cuisson

Les ingrédients

2 boîtes de 80g d'Émietté de Maquereau des Boucaniers la belle-iloise
250 g de pâte à pizza
200 g de coulis de tomate
1/4 de poivron rouge
2 boules de mozzarella
1 pincée d'origan
30 g de pignons de pin

Les étapes

- 1- Mettre le four à préchauffer à 240°C et positionner la grille plutôt basse
- 2- Égoutter la mozzarella, la couper en tranches et répartir sur chaque rond
- 3- Couper le poivron rouge en petits dés puis parsemer les pizzas
- 4- Saler, poivrer puis saupoudrer d'origan
- 5- Faire cuire pendant 15 à 20 min jusqu'à ce que les pizzas soient dorées
- 6- Répartir ensuite l'Émietté de maquereau des Boucaniers, quelques pignons de pin et des feuilles de basilic avant de servir