Pizza Jardinière

Temps de Préparation : 15 minutes – Temps de Cuisson : 15 minutes – Difficulté : Facile

Pour 6/8 personnes :

- **1 pâte à pizza épaisse (la recette ici !)**
- **250 g de tomates cerises**
- **150 g de ricotta**
- **150 g de mozzarella râpée**
- **50 g de parmesan râpé**
- **1 courgette**
- **1 oignon rouge**
- **quelques olives**
- **quelques feuilles de basilic**
- **de l'origan**
- **sel, poivre**

1. Préchauffer le four à 240° en position "pizza".
2. Dans un saladier, mélanger la ricotta, le parmesan et la mozzarella râpés puis assaisonner généreusement en sel et en poivre.
3. Laver et couper en fines rondelles la courgette puis émincer l'oignon.
4. Couper les tomates cerises en deux puis réserver.
5. Étaler la pâte à pizza sur un plan de travail bien fariné puis la disposer sur une plaque de cuisson.
6. Répartir ensuite sur la pâte de manière uniforme le mélange à base de ricotta en gardant 1 cm de libre tout autour.
7. Disposer les oignons émincés, les rondelles de courgettes, les moitiés de tomates et puis enfin les olives.
8. Saupoudrer généreusement le tout d'origan ainsi que de poivre.
9. Enfourner pour 10 à 15 minutes de cuisson jusqu'à obtenir une pizza bien dorée.
10. Sortir du four puis parsemer de basilic frais haché : c'est prêt !

    Cette pizza aux couleurs des légumes de l'été est aussi belle que bonne !
    Il est également possible d'ajouter des poivrons ou encore des aubergines suivant vos goûts !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Le billot en bois Continenta sur lequel la pizza est posée disponible ici !

10% de réduction sur TOUT le site avec le code : DELICIMO