

Pizza Sauce Rose au Thon et Dés d'Ananas

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- PÂTE À PIZZA	500g (28 x 35 cm rectangulaire)
- THON(S)	1 grande boîte
- ANANAS	1 grande boîte au sirop
- ORIGAN	
- MOZZARELLA	60g sèche
- OLIVE(S) NOIRE(S)	et vertes
- CONCENTRÉ DE TOMATES	4 c à soupe
- CRÈME FRAICHE	6-8 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Préchauffez le four à 250°C.
- Egouttez les dés d'ananas et le thon.
- Etalez la pâte dans un plat allant au four sur le papier sulfurisé.
- Mélangez au fouet le concentré de tomates avec la crème. Poivrez.
- Répartissez cette sauce rose sur toute la surface de la pâte.
- Déposez-y ensuite le thon égoutté et les dés d'ananas.
- Assaisonnez d'origan, sel et poivre.
- Répartissez enfin les olives et la mozzarella sur la pizza.
- Enfournez pour 12 minutes.
- Coupez en portions avant de servir.

