

Pizza Chorizo et Fourme d'Ambert

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- PÂTE À PIZZA	250g
- COULIS DE TOMATES	3-4 c à soupe
- CHORIZO	50g coupé en dés
- FOURME D'AMBERT	75g en dés
- MOZZARELLA	30g (sèche)
- ORIGAN	
- SEL	un peu
- POIVRE	

Recette:

- Préchauffez le four à 250°C.
- Etalez la pâte sur du papier sulfurisé.
- Nappez-la de coulis de tomates.
- Ajoutez les dés de chorizo et de Fourme d'Ambert.
- Salez un peu et poivre.
- Ajoutez la mozzarella puis saupoudrez d'origan.
- Enfournez pour 10 minutes.
- Coupez et servez.

