

Pizza Merguez-Ananas

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 45 minutes

Ingrédients :

- PATE À PIZZA	1 (maxi)
- COULIS DE TOMATES	4-5 c à soupe
- ANANAS	4-5 tranches
- CHAMPIGNONS DE PARIS	150g
- MERGUEZ	350g
- OLIVE(S) NOIRE(S)	quelques
- AIL EN POUDRE	
- ORIGAN	
- MOZZARELLA	150g sèche
- SEL	
- POIVRE	



Recette :

- Préchauffez le four à 250°C (ou mieux, préchauffez le four à pizza).
- Coupez les merguez en tronçons. Faites-les revenir dans un eu de beurre chaud. Salez et poivrez. Réservez.
- Nettoyez et coupez les champignons en lamelles. Faites-les suer 2 minutes dans un peu de beurre chaud. Ajoutez un peu d'ail. Salez et poivrez.
- Etalez la pâte.
- Recouvrez-la du coulis de tomates.
- Répartissez ensuite les merguez précuites ainsi que les champignons et les olives.
- Coupez les tranches d'ananas en dés et déposez-les sur le tout.
- Saupoudrez de mozzarella sèche.
- Assaisonnez de poivre et origan.
- Enfournez pour 12 à 14 minutes.
- Servez coupée en quartiers bien chauds.