

Pizza à la Saucisse Viennoise et à la Moutarde

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- PÂTE À PIZZA	1x
- COULIS DE TOMATES	4-5 c à soupe
- SAUCISSE(S) VIENNOISE(S)	8
- MOUTARDE	
- MAIS (GRAINS)	2 c à soupe
- OIGNON(S)	1
- OEUF(S)	2
- AIL EN POUDRE	
- MOZZARELLA	150g sèche
- ORIGAN	
- OLIVE(S) NOIRE(S)	qq.
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Préchauffez le four à 250°C.
- Egouttez les saucisses et coupez-les en 3.
- Emincez finement l'oignon.
- Etalez la pâte à pizza sur du papier sulfurisé.
- Répartissez le coulis de tomates puis les oignons et les grains de maïs.
- Etalez un peu de moutarde sur chaque morceau de saucisse et répartissez-les sur toute la surface de la pâte face moutardée vers le haut.
- Déposez ensuite délicatement les œufs sur les deux moitiés de pizza.
- Salez et poivrez. Ajoutez un peu d'ail.
- Saupoudrez le tout de mozzarella râpée et d'origan.
- Ajoutez encore quelques olives.
- Enfournerez pour 8-9 minutes.
- Coupez la pizza en deux portions et servez sans attendre.