

Pizza Catalane aux Fruits de Mer et Chorizo

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- POIVRON(S) ROUGE(S)	1
- OIGNON(S)	1
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- COURGETTE(S)	1/4
- CHAMPIGNONS DE PARIS	2
- CHORIZO	50g
- FRUITS DE MER DIVERS	125g (mélange)
- COULIS DE TOMATES	4-5 c à soupe
- ORIGAN	
- MOZZARELLA	50g sèche
- OLIVE(S) NOIRE(S)	qq. de Nyons
- PATE À PIZZA	1x
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Préparez la pâte à pizza selon les instructions en ajoutant l'eau et l'huile. Pétrissez le temps nécessaire et réservez dans un plat fariné.
- Emincez le poivrons en dés.
- Coupez l'oignon en demi-rondelles. Ecrasez et émincez finement l'ail.
- Tranchez la courgette en rondelles.
- Taillez les champignons en lamelles.
- Découpez le chorizo en fines rondelles.
- Dégelez le mélange de fruits de mer et réservez.
- Dans une poêle bien chaude, faites revenir les dés de poivrons dans de l'huile chaude. Ajoutez l'oignon et les courgettes. Remuez. Salez et poivrez.
- Intégrez alors le champignon, l'ail puis le chorizo. Mélangez et laissez prendre couleur.
- Terminez en ajoutant les fruits de mer. Rectifiez l'assaisonnement.
- Poursuivez la cuisson 1 minute (pas plus). Retirez du feu.
- Préchauffez le four à 220°C.
- Etalez la pâte à pizza au rouleau sur un plan de travail fariné.
- Déposez la pâte dans un grand plateau allant au four sur un papier sulfurisé.
- Répartissez le coulis de tomates sur la pâte puis les légumes au chorizo et fruits de mer.
- Saupoudrez de mozzarella râpée et d'origan.
- Déposez quelques olives sur le tout.
- Enfournerez pour 10 minutes dans un four chaud.
- Sortez du four et coupez en portions.
- Dégustez sans attendre ...