

## *Pizza Blanche Moules - Thon - Ananas*

**Nombre de personnes: 2**

**Temps de préparation: 40 minutes**

### **Ingrédients:**

- PÂTE À PIZZA	250g de farine
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE	1.5 c à soupe
- THON(S)	1 grande boîte
- MOULES	20
- CHAMPIGNONS DE PARIS	qq lamelles
- ANANAS	4-6 tranches
- ORIGAN	
- MOZZARELLA	60g sèche
- OLIVE(S) NOIRE(S)	et vertes
- SEL	
- POIVRE	



### **Recette:**

- Taillez les champignons en lamelles.
- Egouttez le thon.
- Préchauffez le four à pizza extérieur.
- Si nécessaire, réalisez votre pâte à pizza (cfr DI-106).
- Etalez la pâte assez finement puis formez un bord en pinçant légèrement.
- Garnissez de crème épaisse puis du thon et des moules. Ajoutez des lanières de champignons et des morceaux d'ananas.
- Recouvrez avec de la mozzarella sèche. Saupoudrez d'origan. Ajoutez encore quelques olives noires.
- Enfournez une dizaine minutes dans le four chaud en la faisant tourner délicatement.
- Servez dès la sortie du four.