

# PIZZA MAISON AU FROMAGE DE CHÈVRE

**Nombre de personnes: 2**

**Temps de préparation: 45 min.**

## Ingrédients:

- FARINE	1 sachet (pizza)
- FROMAGE(S) DE CHEVRE	1 bûche et demie
- COULIS DE TOMATES	qq. c à soupe
- JAMBON DE BAYONNE	100 g
- POIVRON(S) JAUNE(S)	1
- POIVRON(S) ROUGE(S)	1
- OIGNON(S)	1
- BASILIC	2 c à café
- ORIGAN	
- AIL EN POUDRE	
- SEL	
- POIVRE	

## Recette:

- Coupez les poivrons en petits dés ainsi que l'oignon.
- Dans une casserole, faites suer le tout dans du beurre chaud. Salez, poivrez et ajoutez le basilic. Laissez fondre les légumes 10 petites minutes.
- Coupez la bûche de chèvre en tronçons de ½ centimètre.
- Préparez la pâte au robot.
- Abaissez la pâte en forme de pizza.
- Ajoutez le coulis de tomates, le jambon, les légumes.
- Saupoudrez d'origan et d'ail en poudre.
- Enfournez au four à micro-onde (position CRISP) pendant 8 minutes.
- Déposez alors les rondelles de fromage de chèvre et poursuivez la cuisson pendant 2 à 3 minutes.