

Pizza Végétarienne au Parmesan sur Pain Toast

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PAIN TOAST	6 tranches (grandes)
- COULIS DE TOMATES	6-8 c à soupe
- CONCENTRÉ DE TOMATES	1 noix
- AIL EN POUDRE	
- MOZZARELLA	sèche
- MAÏS (GRAINS)	qq.
- TOMATES CONFITES	qq.
- OIGNON(S)	1 petit
- PARMESAN RÂPÉ	un peu
- ORIGAN	
- OLIVE(S) NOIRE(S)	12 (Nyons)
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Dans un récipient creux, mélangez le coulis avec le concentré de tomates. Ajoutez l'ail, sel et poivre. Réservez.
- Préchauffez le four à 220°C.
- Faites griller les tranches de pain au grille-pain. Déposez-les dans un grand plat sur du papier sulfurisé.
- Emincez l'oignon et coupez les tomates confites en lamelles.
- Ecalez et coupez les œufs en rondelles.
- Nappez chaque tranche d'1 c à soupe de sauce tomates épicées.
- Déposez ensuite un peu de mozzarella sèche puis du maïs, des oignons et des tomates confites.
- Parsemez de parmesan râpé et garnissez avec 2 olives.
- Saupoudrez d'origan.
- Enfournez 10 minutes dans le four chaud.
- Servez dès la sortie du four.