

Pizza au Thon et Ananas 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	
- ORIGAN	
- ANANAS	2-3 tranches
- THON(S)	1 petit boîte au naturel
- MOZZARELLA	sèche
- OLIVE(S) NOIRE(S)	6 (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.
- Egouttez et émiettez le thon.
- Egouttez les tranches d'ananas et coupez-les en petits dés.
- Nappez chaque tranche d'1 c à soupe de sauce tomates épicées.
- Déposez ensuite un peu de mozzarella sèche puis un peu de thon et quelques dés d'ananas.
- Recouvrez avec encore un peu de mozzarella sèche et garnissez avec une olive.
- Saupoudrez d'origan.
- Enfournez 6-8 minutes dans le four chaud.
- Servez dès la sortie du four.

