PL-1173

Pizza aux Magrets de Canard Fumés et Mandarines

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- PATE À PIZZA	Pour 1
- COULIS DE TOMATES	2 c à soupe
- MAGRET DE CANARD FUMÉ	10-12 tranches
- MANDARINE(S)	en boîte
- OIGNON(S)	un peu
- OLIVE(S) NOIRE(S)	
- ORIGAN	
- MOZZARELLA	sèche
- SEL	peu
- POIVRE	

Recette:

- Préparez le feu du four à pizza au moins 1 heure à l'avance.
- Préparez la pâte à pizza puis étalez-la au rouleau en ajoutant un peu de farine.
- Tranchez l'oignon en fines lamelles.
- Répartissez le coulis de tomates, les tranches de magret, quelques quartiers de mandarines égouttés, l'oignon et les olives.
- Ajoutez la mozzarella sèche par-dessus. Salez un peu et poivrez. Saupoudrez d'origan.
- Enfournez dans le four à pizza pendant 7-8 minutes.
- A la sortie du four, déposez encore quelques quartiers de mandarines égouttés par-dessus avant de la découper.