

Pizza Merguez - Chorizo et Féta

Nombre de personnes: 3

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- Pâte à Pizza	2 sachets (2 x 250g)
- Coulis de Tomates	6-8 c à soupe
- Merguez	4
- Chorizo	100g
- Olives Noires	quelques
- Féta (Fromage Grecque)	200g
- Origan	
- Mozzarella	sèche
- Huile d'Olive	
- Sel	
- Poivre	



Recette:

- Préparez votre pâte à pizza comme indiqué sur le paquet.
- Faites griller les merguez dans de l'huile chaude. Salez et poivrez. Coupez-les dans le sens de la longueur. Réservez.
- Retirez la peau du chorizo puis coupez-le en fines rondelles. Réservez.
- Egouttez la féta, concassez-la puis poivrez-la. Réservez.
- Préchauffez le four à pizza extérieur.
- Etalez la pâte assez finement puis étirez-la sur la pelle à enfourner.
- Garnissez de coulis de tomates puis disposez quelques rondelles de chorizo et les merguez précuites ainsi que quelques olives.
- Recouvrez avec la mozzarella sèche. Saupoudrez d'origan.
- Enfournez 7-8 minutes en tournant la pizza de temps en temps et en vérifiant la cuisson.
- A la sortie du four, répartissez la féta concassée et réenfournes 1 minute.
- Servez dès la sortie du four.

Remarque:

Pour 3 pizzas