

Pizza Merguez et Oeufs de Caille

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
- Olives Noires	quelques
- Origan	
- Mozzarella	sèche
- Oeufs de Caille	10-12
- Huile d'Olive	
- Sel	
- Poivre	



Recette:

- Préparez votre pâte à pizza comme indiqué sur le paquet.
- Faites griller les merguez dans un peu l'huile chaude. Salez et poivrez. Coupez-les en tronçons d'1cm de long. Réservez.
- Faites cuire les œufs de caille 5 minutes de de l'eau bouillante. Rincez à l'eau froide puis égalez-les délicatement. Réservez.
- Préchauffez le four à pizza extérieur.
- Étalez la pâte assez finement puis étirez-la sur la pelle à enfourner.
- Garnissez de coulis de tomates puis disposez quelques tronçons de merguez précuites ainsi que quelques olives.
- Recouvrez avec la mozzarella sèche. Saupoudrez d'origan.
- Enfournez 3-5 minutes en tournant la pizza de temps en temps et en vérifiant la cuisson.
- A la sortie du four, répartissez les œufs de caille coupé en 2.
- Servez sans attendre.

Remarque:

Pour 3 pizzas