

Pizza Gorgonzola et Confiture d'Orange

Nombre de personnes: 3

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- Pâte à Pizza	2 sachets (2 x 250 g)
- Coulis de Tomates	4-5 c a soupe
- Origan	
- Gorgonzola	100g
- Mozzarella	sèche
- Olives Noires	qq.
- Confiture d'Oranges	
- Roquette (Salade)	
- Huile d'Olive	Un filet
- Sel	
- Poivre	



Recette:

- Préparez votre pâte à pizza comme indiqué sur le paquet.
- 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 de quelques morceaux de gorgonzola, quelques olives noires et 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 un peu de confiture d'orange sur le tout.
- Garnissez de roquette et arrosez d'un filet d'huile.
- Servez sans attendre.

Remarque:

Pour 3 pizzas