

Pizza toute garnie |

Recette pour 4 pizzas

Description

Une pizza plus copieuse... et plus gourmande...

L'astuce du chef

Si vous achetez vos pepperoni entiers, vous pouvez les trancher à la grosseur que vous souhaitez.

Ingrédients

Pizza toute garnie

- 4 Boule(s) Pâte à pizza
- 16 Cuil. à soupe Sauce tomate
- 400 Gr Boule de Mozzarella
- 250 Gr Pepperoni
- 227 Gr Champignons de paris
- 300 Gr Poivron vert

Préparation

- Temps de préparation **20 mins**
- Préchauffez votre **grill** à **450 F°**

Mise en place

Taillez vos champignons en lamelles.

Taillez vos poivrons en julienne (batonnets)

Tranchez les pepperoni.

Faites revenir les poivrons à feu vif dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Assaisonnez au goût et réservez vos poivrons dans un bol ou une assiette.

Dans la même poêle, faites revenir les champignons à feu vif dans un peu d'huile d'olive. Assaisonnez au goût, réservez.

Pizza

Première cuisson

Posez la crêpière en fonte sur le feu, déposez la pâte étalée au diamètre de la poêle.

Aussitôt, étalez régulièrement la sauce tomate, ajoutez les tranches de pepperoni, les champignons, les poivrons verts et finissez avec la mozzarella.

Deuxième cuisson

Transférez la poêle sous le grill, terminez la cuisson, attention à la coloration.

Bon appétit!