



Pizza Poivron Aubergine Fromage

- Les ingrédients en italique sont facultatifs
- cac = cuillère à café = 5 ml, cas = cuillère à soupe = 15 ml

Pour 2 ou 3 pizzas

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes à 200°



Ingrédients :

- 1 pâte à pizza ([voir la recette sur le site](#))
- 400 gr de coulis de tomates ou de sauce tomate cuisinée aux herbes
- 300 gr de garniture :
 - a) 1 aubergine (250 gr)
 - b) 1 poivron cru ou cuit (mariné dans de l'huile par exemple)
- 240/300 gr de Fromage ([voir les différentes recettes sur le site](#))
- Quelques tomates cerises
- Quelques olives noires
- 2 cas d'herbes de Provence ou d'origan

Préparation :

1. Mettez à cuire à la vapeur l'aubergine émincée et le poivron émincé (sauf si déjà cuit) ensemble et laisser cuire 20 minutes
2. Couper la boule de pâte à pizza en 2 ou 3 parties égales, les façonner en boule et les étaler chacune sur son plateau à enfourner, puis mettre dessus les ingrédients dans l'ordre : sauce tomate, champignons, artichauts, fromage, *tomates cerises coupées en deux, olives dénoyautées* puis les herbes
3. Laisser cuire au four 20 minutes à 200°