

Pizza aux tomates et anchois



Entrée **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 15 mn

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée bio
- anchois
- tomates
- olives vertes
- gruyère rapé
- huile d'olive

Préparation

- 1 Faites cuire les tomates dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Réservez.
- 2 Coupez les oignons en lamelles et faites les cuire dans la poêle. Remettez-y les tomates.
- 3 Disposez votre pâte feuilletée dans un moule. Versez le mélange oignons-tomates dessus. Ajoutez les olives, les anchois puis le gruyère.
- 4 Enfournez à 180°C (th.6) pendant 15 minutes.

Proposé par

marie-loup

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

