

Pizza au chorizo et tomates



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Repos : 30 mn

Cuisson : 50 mn

Servez la pizza tout juste sortie du four avec une bonne salade verte.

Recette proposée par : Gaëlle

Ingrédients

- 1 pâte à pizza
- 1/2 de chorizo
- 1 conserve de tomates pelées - (450 g)
- 1 cs rase de concentré de tomate
- 1 tomate - fraîche (facultatif)
- 1 paquet de gruyère - râpé (70 g)
- 1 cs d'huile d'olive
- 2 grosses pincées de piment d'espelette
- origan - (ou herbes de provence)
- 1 oignon - de petite taille
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Confectionnez la pâte à pizza et laissez lever au moins une heure.
- 2 Préchauffez le four à 210°C, thermostat 7.
- 3 Dans une sauteuse, faites revenir l'oignon émincé. Ajoutez ensuite la conserve de tomate, le concentré et le piment. Parsemez de sel, de poivre et d'origan. Laissez mijoter 15 à 20 minutes.
- 4 Enlevez la peau du chorizo, coupez-le en lamelles.
- 5 Coupez la tomate en lamelles fines.
- 6 Étalez la pâte à pizza sur une plaque à four, répartissez dessus la sauce tomate tiède, le fromage râpé, les lamelles de tomate et de chorizo. Laissez reposer la pizza durant 30 minutes dans une atmosphère tiède et humide.
- 7 Une fois que la pâte est légèrement levée, enfournez pour 15 à 30 minutes de cuisson.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

