

Pizza aux épinards



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 20 mn

Une pizza vitaminée en toute simplicité... la pizza aux épinards !

Ingrédients

- 1 pâte à pizza
- 1 boîte d'épinards
- 2 gousses d'ail
- 4 oeufs
- 1 bocal de sauce tomate
- 100 g de lardons
- fromage râpé
- huile d'olive
- sel
- poivre
- muscade
- origan

Préparation

- 1 Étalez la pâte à pizza sur une feuille de papier sulfurisé sur votre plaque de four.
- 2 Faites revenir les lardons à sec dans une poêle puis réservez-les.
- 3 Faites revenir les épinards dans une poêle avec un filet d'huile d'olive. Salez-les et poivrez-les, puis, ajoutez-y une pointe de muscade. Ajoutez, alors, les gousses d'ail pelées, lavées et finement émincées. Laissez suer quelques minutes puis égouttez-les.
- 4 Sur votre pâte, étalez une couche de sauce tomate puis, répartissez les épinards sur toute la surface. Parsemez la pizza de lardons. Formez des petits puits dans les épinards
- 5 Cassez délicatement un oeuf dans chacun des trous. Saupoudrez de fromage râpé puis d'origan.
- 6 Faites cuire votre pizza dans un four à 220°C (th.7-8) pendant 15 à 20 minutes (+ou- selon le four). Bon appétit!

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

