

Pizza aux poivrons rouges et olives vertes



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 20 mn

On aime toujours autant les pizzas.... et celle-ci fleure bon les vacances au soleil....

Ingrédients

- 1 pâte à pizza
- sauce tomate
- 2 petits oignons
- olives vertes
- 1 boule de mozzarella
- gruyère râpé
- sel
- poivre du moulin
- herbes de provence
- huile d'olive

Préparation

- 1 Etaler la pâte à pizza. Rincer les poivrons. Eplucher les oignons. Trancher les 2 légumes.
- 2 Sur la pâte, répartir dans cet ordre : la sauce tomate, les oignons, le poivron rouge, la mozzarella coupée, les olives vertes, les herbes de Provence et un peu de gruyère râpé. Saler et poivrer. Arroser d'un filet d'huile d'olive.
- 3 Enfourner pendant 20 minutes à 200°C (th.6-7).

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

