

## Pizza saumon, crevettes aux champignons



Plat **Facile**

**Pour** : 2 personnes

**Préparation** : 10 mn

**Cuisson** : 20 mn

*Servez cette pizza accompagnée d'une salade verte.*

### Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 1 darne de saumon - cuite et coupée en morceaux
- quelques de crevettes - roses décortiquées
- concentré de tomates
- 250 g de de champignons - (à 400 g)
- quelques d'olives - vertes
- mozzarella - coupée en tranches fines
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Préchauffez votre four à 180°C, thermostat 7.
- 2 Disposez votre pâte feuilletée sur une plaque à four recouverte d'un papier de cuisson. Piquez votre pâte à l'aide d'une fourchette.
- 3 Déposez du concentré de tomates, les champignons préalablement égouttés, les morceaux de saumon, les crevettes et la mozzarella. Salez, poivrez et déposez ensuite sur le dessus les olives vertes.
- 4 Enfournez une vingtaine de minutes à four chaud.

Proposé par

**33gourmande**



Retrouvez Marie-Claude sur son [blog "33gourmande"](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

