

## Pizza végétarienne



Plat **Facile**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 20 mn

*Un plat où tous les légumes sont permis... Venez déguster notre pizza végétarienne!*

### Ingrédients

- 1 pâte à pizza maison
- 1 boîte de tomates pelées et concassées
- 200 g de champignons de paris
- 1 poivron vert
- 8 petites têtes de brocolis
- 8 coeurs d'artichaut
- 1 boule de mozzarella
- 20 olives vertes
- 2 cc d'origan

### Préparation

- 1 Lavez et coupez-les brocolis. Mettez-les dans une grande casserole d'eau froide et faites-les cuire 10 minutes à petits bouillons. Égouttez-les.
- 2 Lavez et coupez le poivron en lamelles. Égouttez les champignons et les coeurs d'artichaut.
- 3 Étalez la pâte à pizza sur la plaque du four garnie d'une feuille de papier sulfurisé. Étalez les tomates pelées et concassées sur toute la surface.
- 4 Disposez les brocolis, les coeurs d'artichaut, les lamelles de poivron et les champignons sur la pizza.
- 5 Terminez par les olives et la mozzarella. Puis saupoudrez d'origan.
- 6 Faites, alors, cuire votre pizza dans un four à 220° 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

