

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

