



Pizza au pesto vert



Ingrédients

- Fromage pesto vert Henri Willig (100 g râpé)
- Pâte à pizza
- Sauce tomate pour les pâtes ou la pizza
- Un demi-poivron jaune (en tranches)
- Champignons 100 grammes
- Jambon de Parme 100 grammes
- 1 tomate (en tranches)
- Une pincée de sel et de poivre

Bereidingswijze

Préchauffez le four au nombre de degrés indiqué sur l'emballage de la pâte à pizza.

Placez une feuille de papier sulfurisé sur la plaque de cuisson et posez la pâte à pizza dessus. Étendez la sauce tomate sur la base de la pizza, en laissant les bords libres. Coupez les champignons en morceaux, le poivron jaune en lanières et la tomate en tranches. Répartissez les champignons, le poivron jaune et la tomate sur la sauce tomate.

Répartissez ensuite le jambon de Parme en tranches sur la pizza. Enfin, râpez le pesto vert sur la pizza.

Faites cuire la pizza pendant 25 minutes jusqu'à ce qu'elle soit dorée.

Lorsque la pizza est retirée du four, il est agréable de la parsemer de quelques feuilles de roquette. Profitez de votre repas !