

## Pizza Margherita



**Temps de préparation:** 25 min.

**Difficulté:** Facile

### Ingrédients (2 personnes)

- **Ingrédients**

- Pomi Coulis de tomates 750g 100 g
- Basilic frais q.s.
- Huile d'olive extra vierge q.s.
- Mozzarella 100 g
- Pâte pour pizza 250 g
- Sel q.s.

**Pour cette recette, nous avons utilisé :**



## Préparation

1. Cuire pendant 10 min la **tomate** à feu vif avec un filet d'huile d'olive extra vierge, sel et basilic frais.
2. Étendre la pâte en appuyant avec les doigts du centre vers les bords, créant ainsi le bord classique.
3. Placer la pâte sur un plat à four et farcir avec la tomate, la mozzarella hachée grossièrement, l'huile d'olive extra vierge et la faire cuire au four préchauffé à 250 degrés pendant 8 min. "