

Pizza 4 fromages

Recette proposée par Nicolas, Raisonnable,

Préparation: 20
minutes

Repos: 45
minutes

Cuisson: 25
minutes



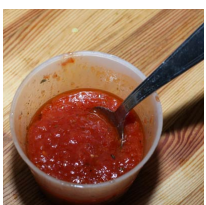
Les ingrédients:

- 1 pâte à pizza, ([voir la recette](#))
- 150ml de sauce tomate nature
- Champignons de Paris
- 1/2 oignon
- fromages: chèvre, mozzarella, morbier, gruyère
- 1/4 de poivron rouge
- huile d'olive
- olives vertes
- sel, poivre et origan
- 1 grain d'ail

Comment faire:



1) On commence par découper tous les légumes, pour l'oignon il faut faire des lamelles très fines sinon il ne cuira pas... On fait pareil pour le fromage. -



2) Mélanger les 150ml de sauce tomate avec le grain d'ail haché, du sel, du poivre, un filet d'huile d'olive et une demie cuillère à café d'origan. -



3) On étale la pâte puis on la met dans un plat. -



4) On rajoute les ingrédients, sauce tomate, oignon... -



5) On continue avec les champignons, les olives et le poivron. -



6) Et on fini par les fromages. Puis on met au four à 180°C pendant 25mn. -

**Cette recette vous a plu ?
N'oubliez pas de laisser un
commentaire et une note sur le site.
Merci.**

Simplement Cuisine



Scannez ce QrCode et retrouvez la
recette en ligne !