

Recette réalisée avec le four LG DuoChef

Pizza aux poivrons olives et feta

Ingrédients pour 4 personnes

1 pâte à pizza
1 bocal de poivrons à l'huile d'olive (200 g net)
50 g d'olives noires dénoyautées
50 g de fêta
Pour la sauce tomate :
1 boîte de pulpe de tomate (400 g net)
1 cuil. à soupe rase d'origan séché
1 cuil. à café de vinaigre balsamique

Réalisation

Egouttez le bocal de poivrons en gardant bien l'huile d'olive.
Coupez la chair des poivrons en lanières.
Coupez les olives en deux.
Faites chauffer une cuillère à soupe de l'huile des poivrons dans une poêle.
Ajoutez la pulpe de tomates, l'origan et le vinaigre balsamique.
Laissez mijoter sur feu doux pendant 15 minutes.
Étalez votre pâte sur la plaque « crousti ».
Préchauffez votre four sur programme « Pizza ».
Étalez la sauce sur la pâte à l'aide du dos d'une grande cuillère.
Ajoutez les lanières de poivron, les olives puis la fêta émietée.
Arrosez d'un filet de l'huile des poivrons puis enfournez pour 15 minutes environ, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.



Recette réalisée par Pascale Weeks - <http://scally.typepad.com/>