LA BELLE VIE | Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Pizza Margherita

Pour 6 personnes | **Très facile**

17 min | **0.82€ La portion** (prix indicatif)

Pizza Margherita : la classique basique.
Sauce tomate + mozzarella + parmesan + basilic

Les ingrédients

- **1 pièce** de Pâte à pizza
- **100 g** de Coulis de tomate
- **125 g** de Mozzarella à cuire (en bloc)
- **25 g** de Parmesan rapé
- **4 brin** de Basilic frais

Étapes de préparation

Préparation : 5 min | **Cuisson :** 12 min | **Attente :** 0 min

1. Préchauffez votre four à 220°C en chaleur tournante (ou 240°C en chaleur traditionnelle).
2. Épongez 125 g de mozzarella. Coupez-la en une quinzaine de cubes.
3. Déroulez la pâte à pizza sur la plaque de four.
4. Étalez 100 g de sauce tomate dessus en laissant un bord d'1 cm minimum.
5. Ajoutez les cubes de mozzarella puis 25 g de parmesan.
6. Enfournez tout en bas du four, entre 10 et 12 min jusqu'à ce que la pâte soit cuite (vérifiez bien le dessous) et le fromage gratiné.
7. Sortez la pizza cuite du four puis déposez les feuilles de 4 brins de basilic dessus.

8 Servez aussitôt avec une salade bien vinaigrée en assaisonnement.