



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Pizza Thon & burrata

Pour 6 personnes | Très facile

19 min | **1.18€** La portion (prix indicatif)



Une pizza qui associe le thon et le crémeux de la burrata
Sauce tomate + thon + burrata + pesto rosso
Vous aurez besoin d'un filet d'huile d'olive.

Les ingrédients

- **1 pièce** de Pâte à pizza
- **1 pièce** de Burrata nature
- **75 g** de Coulis de tomate
- **25 g** de Pesto rouge
- **100 g** de Thon naturel en conserve

Étapes de préparation



Préparation : 7 min



Cuisson : 12 min



Attente : 0 min

- 1 Préchauffez votre four à 220°C en chaleur tournante (ou 240°C en chaleur traditionnelle).
- 2 Mélangez 75 g de sauce tomate et 25 g de pesto rosso.
- 3 Déroulez la pâte à pizza sur la plaque de four.
- 4 Étalez la sauce tomate/pesto dessus en laissant un bord d'1 cm minimum.
- 5 Ajoutez 100 g de thon égoutté.
- 6 Enfournez tout en bas du four, entre 10 et 12 min jusqu'à ce que la pâte soit cuite (vérifiez bien le dessous).
- 7 Sortez la pizza cuite du four puis ajoutez dessus la burrata en morceaux (coupez-la avec les mains).

Arrosez avec un filet d'huile d'olive.

- 8 Servez aussitôt avec une salade bien vinaigrée en assaisonnement.