



LA BELLE VIE

**Tous les ingrédients pour passer  
derrière les fourneaux**

## Pizza 4 fromages

Pour 6 personnes | Très facile

23 min | **1.53€** La portion (prix indicatif)

L'incontournable 4 fromages

Sauce tomate + mozzarella + emmental + chèvre + gorgonzola



### Les ingrédients

- 1 pièce de Pâte à pizza
- 100 g de Coulis de tomate
- 125 g de Mozzarella
- 100 g de Emmental rapé
- 100 g de Buche de chèvre
- 60 g de Gorgonzola

### Étapes de préparation



**Préparation** : 8 min



**Cuisson** : 15 min



**Attente** : 0 min

- 1 Préchauffez votre four à 210°C en chaleur tournante (ou 230°C en chaleur traditionnelle).
- 2 Déroulez la pâte à pizza sur la plaque de four.
- 3 Étalez 100 g de sauce tomate dessus en laissant un bord d'1 cm minimum.
- 4 Parsemez de 100 g d'emmental.
- 5 Coupez 100 g de bûche de chèvre en fines tranches (8-10), puis disposez-les sur la pizza.
- 6 Coupez 60 g de gorgonzola en cubes, ajoutez-les sur la pizza.
- 7 Coupez 125 g de mozzarella en tranches, mettez-les sur la pizza.
- 8 Poivrez généreusement.

- 9 Enfournez tout en bas du four, pendant une quinzaine de minutes jusqu'à ce que la pâte soit cuite (vérifiez bien le dessous) et les fromages gratinés.
- 10 Servez aussitôt avec une salade bien vinaigrée en assaisonnement.