



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Pizza chorizo & poivron

Pour 6 personnes | Très facile

30 min | **0.86€** La portion (prix indicatif)



Et voici la chorizo poivron, aussi nommée la pepperoni !
Sauce tomate + chorizo + poivron + emmental
Nous avons sélectionné un chorizo doux, que vous pouvez remplacer avec un fort.

Les ingrédients

- **1 pièce** de Pâte à pizza
- **100 g** de Coulis de tomate
- **100 g** de Chorizo (entier, à trancher) doux
- **0.5 pièce** de Poivron vert
- **100 g** de Emmental rapé

Étapes de préparation



Préparation : 10 min



Cuisson : 20 min



Attente : 0 min

- 1 Préchauffez votre four à 230°C en chaleur traditionnelle.
- 2 Épépinez ½ poivron lavé. Coupez-le en fines lamelles (≈ 5 mm d'épaisseur), puis recoupez les lamelles en 2.
- 3 Coupez 100 g de chorizo en fines tranches (≈ 5 mm d'épaisseur).
- 4 Déroulez la pâte à pizza sur la plaque de four.
- 5 Étalez 100 g de sauce tomate dessus en laissant un bord d'1 cm minimum.
- 6 Parsemez les ¾ d'emmental râpé (sur 100 g)
Ajoutez les lamelles de poivron puis les tranches de chorizo.

Ajoutez le reste d'emmental.

- 7 Enfournez tout en bas du four, pendant une vingtaine de minutes jusqu'à ce que la pâte soit cuite (vérifiez bien le dessous) et l'emmental gratiné.
- 8 Servez aussitôt avec une salade bien vinaigrée en assaisonnement.