



LA BELLE VIE

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

Pizza aux légumes & feta

 Pour 6 personnes Très facile 45 min**1.55€** La portion (prix indicatif)

Une pizza qui fait la part belle aux légumes du soleil et à la feta.
Sauce tomate + feta + poivron + courgette + tomate cerise +
tomate séchée

Les ingrédients

- **1 pièce** de Pâte à pizza
- **100 g** de Coulis de tomate
- **100 g** de Feta
- **1 pièce** de Poivron vert
- **1 pièce** de Courgette
- **125 g** de Tomate cerise
- **80 g** de Tomate séchée à l'huile

Étapes de préparation

**Préparation : 15 min****Cuisson : 30 min****Attente : 0 min**

- 1 Préchauffez votre four à 200°C en chaleur tournante (ou 220°C en chaleur traditionnelle).
- 2 Lavez les légumes (poivron, courgette et tomates cerises). Enlevez le pédoncule de la courgette (vous n'avez pas besoin de l'éplucher) et du poivron.
Coupez la courgette en deux dans la longueur puis en rondelles d'environ 5 mm d'épaisseur : plus les rondelles sont fines, plus les légumes seront rapides à cuire.
Épépinez le poivron et coupez-le en fines lamelles.
Coupez 125 g de tomates cerises en deux.
- 3 Chauffez de l'huile d'olive dans une poêle -utilisez plutôt l'huile des tomates séchées pour plus de goût.
Ajoutez les courgettes, poivrons et tomates cerises..

Faites cuire à feu moyen une dizaine de minutes (quand les courgettes commencent à devenir transparentes, c'est bon !).

Remuez de temps en temps et baissez le feu si les légumes colorent trop vite.

Une fois les légumes cuits, arrêtez la cuisson.

- 4 Dérroulez 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 Ajoutez dessus les légumes cuits.
Coupez des petits morceaux de 125 g de tomates séchées à l'aide de ciseaux et répartissez-les sur la pizza.
Émiettez 100 g de feta dessus.
- 7 Enfournez tout en bas du four une vingtaine de minutes jusqu'à ce que la pâte soit cuite (vérifiez bien le dessous).
- 8 Servez aussitôt.