



Ingrédients :

- 1 boîte de préparation à pizza (ou une belle boule de pâte à pizza)
- Huile d'olive – Origan
- 1 grande boîte de tomates pelées ou bocal de coulis de tomate
- Mozzarella (3 ou 4 boules) ou autres fromages (chèvre, Bleu, Chaource, à raclette, Comté...)
- Différents ingrédients pour la garniture (selon vos choix et le contenu de vos placards) :

Le petit plus : Olives, câpres, herbes de Provence, basilic, sauce pesto, sauce pesto rosé, tapenade....

Légumes : Champignons frais ou conserve, poivron rouge/vert/jaune (coupés très finement), asperges « pic-nic », aubergine en petits cubes, courgettes vertes ou jaunes en petits cubes, tomate séchée, tomate fraîche (en tranches)...

Viande/poisson/œuf :

Jambon blanc ou cru, chorizo (maigre si possible), émincé de blanc de poulet cuit, restes de viande cuite en petits cubes ou émincés, bacon...

Thon (en boîte), anchois, saumon frais ou fumé, moules cuites, crevettes décortiquées, restes de poisson froid...

Œufs de poule, de caille

Préparation :

- Préchauffer le four à 180 ou 200° (ou Th 6 ou 7)
- Préparer votre pâte à pizza comme indiqué sur la boîte (+ huile d'olive) – laisser reposer à température ambiante pendant que vous préparez les ingrédients de la garniture
- Mixer les tomates pelées – garder de côté
- Couper les ingrédients en morceaux et les mettre dans des ramequins, ou petites assiettes...
- Étaler la pâte avec un peu de farine si nécessaire
- Couper des petits cercles avec un verre (ou autre forme avec un emporte pièce ou pointe de couteau : cœur, ovale, étoile, carré...)
- Garnir les fonds de pâte avec la tomate mixée (ou coulis de tomate) et ajouter les ingrédients de votre choix. Faire différentes compositions, c'est plus rigolo.
Terminer par le(s) fromage(s) de votre choix
- Cuire environ 20mn et consommer de suite ou cuire 15 mn et réchauffer 5mn

Variante : remplacer la pâte à pizza par une tranche de pain ou grande tartine.