

Pizza merguez

Difficulté : Facile

Préparation : 10 min / Cuisson : 18 min

Ingrédients pour 2 personnes :

- ✓ 1 pâte à pizza
- ✓ 3 bonnes cuil à soupe de coulis de tomates
- ✓ 2 à 3 merguez
- ✓ Sel & poivre
- ✓ 100 g de fromage râpé spécial pizza
- ✓ 80 g d'emmental râpé

Préparation : *Recettes de Caline*

Préchauffez votre four à 180° (Th.6)

Précisez les merguez pour enlever le plus de gras possible.
Egouttez-les sur du papier absorbant.

Etalez la pâte à pizza sur une plaque de cuisson recouverte
au préalable de papier cuisson.

Etalez le coulis de tomates sur la pâte

Parsemez d'un peu d'emmental râpé et déposez par dessus
des petits tronçons de merguez

Salez, poivrez à votre convenance.

Parsemez de fromage râpé à pizza puis du reste de l'emmental râpé

Enfournez pour 18 min à 180°C (Th.6)

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!