

Pizza Bocconcini et Menthe Fraîche

- 200 g de pâte
- 4 c. à soupe d'huile pimentée, ou huile d'olive parfumée, ou d'huile d'olive extra-vierge
- Sel
- 200 g (6 oz) de fromages bocconcini, tranchés
- 125 ml (1/2 tasse) de menthe fraîche, en chiffonnade

Préchauffer le four à 200 °C / 400 °F.

Étendre la pâte sur une plaque.

Verser l'huile en filet sur la pâte.

Répartir les tranches de fromage sur la pâte, saler et poivrer au goût.

Cuire 20 minutes dans le bas du four ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée et que le fromage commence à fondre.

Au sortir du four, disperser généreusement la menthe sur la pizza et servir immédiatement.

Note : Cette pizza sera délicieuse avec une salade de tomates en saison ou une salade de Roquette.

