

## Pizza aux Poivrons Rôtis et au Fromage de Chèvre

- ½ recette de pâte à pizza
- 398 ml (14 oz) de tomates italiennes en dés\*
- Huile d'olive
- Poivrons rôtis, pelés\*
- Basilic frais ciselé
- Fromage parmesan râpé
- Fromage de chèvre frais de Caillé, défait en morceaux

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

Étendre la pâte pour en garnir une plaque de 38 X 25 cm (15 X 10 po) ou une assiette à pizza de 41 cm (16 po)

Garnir la pâte de tomates, verser un filet d'huile d'olive sur la croûte. Répartir du basilic ici et là et disposer les poivrons rôtis, saupoudrer de parmesan.

Cuire 10 à 15 minutes.

Garnir la pizza de fromage de chèvre, cuire de nouveau environ 10 minutes.

