



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux

Pizza Margherita

 Pour 6 personnes |  Très facile

 17 min | **0.71€** La portion (prix indicatif)

Pizza Margherita : la classique basique.
Sauce tomate + mozzarella + parmesan + basilic



Les ingrédients

- **1 pièce** de Pâte à pizza
- **100 g** de Coulis de tomate
- **125 g** de Mozzarella à cuire (en bloc)
- **25 g** de Parmesan rapé
- **4 brin** de Basilic frais

Étapes de préparation



Préparation : 5 min



Cuisson : 12 min



Attente : 0 min

- 1 Préchauffez votre four à 220°C en chaleur tournante (ou 240°C en chaleur traditionnelle).
- 2 Épongez 125 g de mozzarella. Coupez-la en une quinzaine de cubes.
- 3 Déroulez la pâte à pizza sur la plaque de four.
- 4 Étalez 100 g de sauce tomate dessus en laissant un bord d'1 cm minimum.
- 5 Ajoutez les cubes de mozzarella puis 25 g de parmesan.
- 6 Enfournez tout en bas du four, entre 10 et 12 min jusqu'à ce que la pâte soit cuite (vérifiez bien le dessous) et le fromage gratiné.
- 7 Sortez la pizza cuite du four puis déposez les feuilles de 4 brins de basilic dessus.

- 8 Servez aussitôt avec une salade bien vinaigrée en assaisonnement.