



Pizza de chou-fleur champignon tomate cerise



2 personnes



Préparation : 15 minutes

Cuisson : 35 min

INGREDIENTS

500g de fleurette de chou-fleur

1 œuf

125g de mozzarella

100g de champignon de Paris

1 oignon rouge

100 g de sauce tomate

Quelques feuilles de
roquette

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 200°.
2. Mixez les fleurettes de chou-fleur. Ajoutez l'œuf.
3. Étalez la pâte obtenue dans un moule à tarte et enfournez 20 min.
4. Pendant ce temps, taillez les champignons en fines lamelles et faites-les revenir à la poêle avec les oignons rouges.
5. Coupez la mozzarella en tranches.
6. Sortez la pâte du four, étalez la sauce tomate. Disposez les champignons, l'oignon, les tomates cerises, et la mozzarella.
7. Enfournez 10 min et rajoutez les feuilles de roquette.