



Pizza de l'été avec le rosé de l'été Montpel'

Préparation : 20 min - Cuisson : 40 min

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 pâte à pizza
- 2 belles tomates
- 1 courgette
- 2 petits oignons
- 1 poivron jaune
- huile d'olive
- 1 boule de mozzarella
- 1 cuillère à soupe de câpres
- origan
- sel, poivre

Préparation :

Ebouillanter les tomates puis les peler et les couper grossièrement.

Nettoyer la courgette et la détailler en fines lanières à l'aide d'un économe, puis peler et émincer l'oignon. Laver ensuite le poivron, l'épépiner et le découper en lanières.

Dans une sauteuse huilée, déposer les légumes et les faire revenir 10 à 15 min à feu doux. Saler et poivrer. Préchauffer votre four à 180°C (thermostat 6).

Fariner la plaque du four et étaler dessus la pâte à pizza. La tapisser de la garniture aux légumes. Parsemer de câpres et d'origan. Couper la mozzarella en dés et les ajouter par-dessus.

Enfourner à four chaud et laisser cuire 30 min en surveillant la cuisson.