

PIZZA AUX POIVRONS ET AU PESTO

250g de pâte à pain

3 petits poivrons multicolores émincés en lanières

Origan

huile d'olive

3 cuillères à soupe de pesto

(ou 1 bouquet de basilic mixé avec de l'huile d'olive et de l'ail)

(ou 50g de tofu mixé avec du basilic frais, de l'huile d'olive et de l'ail)

(ou la chair d'une aubergine cuite au four, écrasée avec de l'ail et de l'huile d'olive)

*Étendre la pâte dans un moule à pizza huilé.
Rissoler les poivrons dans l'huile. Si on utilise
du pesto prêt à l'emploi, l'étendre sur la pâte,
répartir joliment les poivrons et saupoudrer
abondamment d'origan. Procéder de la même
manière avec les deux autres fonds de pizza.
Cuire la pizza à 235° pendant 20 minutes.*