



Pizza végété aux tomates cerises

[30 MIN. ET MOINS](#) - [PIZZAS](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#) - [VÉGÉTARIEN / VÉGANE](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION :

15 MIN

TEMPS DE CUISSON :

15-20 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- Pâte à pizza
- Huile d'olive
- 1/3 tasse de sauce tomate
- 15 à 20 tomates cerises
- 2 grosses poignées de feuilles de basilic frais ou de menthe fraîche
- 100 grammes de bocconcini, coupé en tranches
- Poivre et sel

Préparation

1. Préchauffer le four à 450 F.
2. Sur une surface farinée, étendre votre pâte à pizza. Déposer sur une plaque à pizza.
3. Huiler légèrement la pâte à pizza et répartir la sauce tomate dessus en laissant une bordure tout le tour.
4. Couper les tomates en deux et ciseler le basilic ou la menthe et mélanger ensemble avec un filet d'huile d'olive.
5. Répartir le fromage sur la pizza puis les tomates.
6. Mettre au four environ 18 à 20 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit bien cuite. Arroser d'un filet d'huile d'olive, poivrer et garnir de quelques feuilles de basilic et de menthe.