

Temps de cuisson : 10 minutes

Temps de préparation :

Degré de difficulté : Facile

Portion :



Pizza tomates cerises et menthe

Ingrédients :

- Pâte à pizza
- Huile d'olive
- 1/3 tasse de sauce tomate
- 15 à 30 tomates cerises
- 2 grosses poignées de feuilles de menthe fraîche
- 100 grammes de fromage de chèvre ou de bocconcini
- Poivre

Marche à suivre :

1. Huiler la pâte à pizza et répartir la sauce tomate dessus.
2. Couper la moitié des tomates en deux et ciseler la menthe et mélanger ensemble avec un filet d'huile d'olive.
3. Répartir le fromage sur la pizza puis les tomates entières et coupées.
4. Mettre au four environ 8 à 10 minutes. Arroser d'un filet d'huile d'olive, poivrer et garnir de quelques feuilles de menthe.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2010/08/pizza-tomates-cerises-et-menthe.html>