

**Pizza de novembre 2015**

|                                     |           |
|-------------------------------------|-----------|
| Une pate à pizza fraîche            | 1 euro    |
| 1 kg de tomates tardives            |           |
| Quelques poivrons tardifs           |           |
| Quelques minuscules aubergines      |           |
| 1 oignon                            |           |
| 2 cuillères à soupe d'huile d'olive |           |
| Du fromage de brebis râpé           | 0.50 euro |
| Une dizaine d'anchois marinés       | 0.50 euro |
| 4 olives noires à la grecque        |           |

Cette recette ne m'est pratiquement revenue à rien, étant donné le climat clément et la prolifération des légumes au jardin.



**Préparation** : 20 mn

**Cuisson totale** : 40 mn + 20 mn au four

**REALISATION :**

Laver et émincer les légumes, ouvrir les poivrons et retirer les grains, puis les couper en petits dés.

Hacher les oignons finement, verser une cuillère à soupe d'huile d'olive dans une poêle à fond épais, attention à ce que l'huile ne fume pas (vous devriez la jeter car elle devient toxique si on la fait fumer).

Faire fondre 3 anchois dans cette huile, puis y faire revenir les oignons.

Lorsque les oignons sont dorés, verser les poivrons émincés et les mini-aubergines dans la poêle.

Peler les tomates, les découper en petits cubes et réserver dans un saladier.

Au bout de 10 mn de cuisson des poivrons et aubergines, verser les cubes de tomates dans la poêle et laisser cuire environ 20 à 30 mn de façon à ce que l'eau s'évapore.

Préchauffer le four à 240° ou 260° en programmant la résistance en bas du four.

Badigeonner d'huile d'olive le fond du plat à pizza à l'aide d'un pinceau de silicone ; y étaler la pâte à pizza en retournant les bords.

Lorsque le four est chaud, enfourner le moule à pizza directement sur la lèchefrite et laisser cuire environ 10 mn.

Sortir le moule à pizza du four.

Étaler sur la pâte à pizza le contenu de la poêle, découper en tranches fines une tomate fraîche et déposer les tranches tout autour de la pizza.

Décorer avec 6 ou 8 anchois.

Râper du fromage dur de brebis et déposer le sur la pizza.

J'ai ajouté un reste de Pérail (fromage de brebis rond) découpé en lamelle.

Retirer les noyaux de 4 olives noires à la grecque et décorer la pizza avec.

Baisser le thermostat du four à 200° et modifier le mode de chaleur en chaleur tournante ou convection naturelle.

Enfourner la pizza garnie environ 10 mn, jusqu'à ce que le fromage fonde.

Servir très chaud.

.....C'est prêt

Miam miam .....