

# Pizza aux légumes et au chèvre

INSTRUCTIONS : pour 2 petits mangeurs ou un bon mangeur (pas de jugement, chacun son appétit :D).

Cette pizza est vraiment sympa et moins calorique que les pizzas que l'on va retrouver dans les grandes surfaces ou dans les restaurants. Vous pouvez également faire la pâte à pizza maison mais je n'ai pas eu le temps de la faire ce jour là :



## Instructions

1. Sortez votre pâte à pizza du frigo 20 minutes avant de la dérouler ! Pendant ce temps, vous pouvez dégorger votre aubergine (mettre des tranches d'aubergine sur de l'essuie-tout avec du sel pendant 10 minutes pour enlever l'eau) et découpez votre poivron en lamelles.
2. Grillez vos rondelles d'aubergines et vos lamelles de poivrons au grill sans matière grasse.
3. Déroulez votre pâte à pizza (vous pouvez faire un petit bord) et mettez la passata de tomate, les légumes grillés, les olives, les coeurs d'artichauts coupés en morceaux et des rondelles de chèvre par dessus.
4. Mettez du sel, du poivre et surtout de l'origan.
5. Faites cuire 15 minutes à 200° et vous pouvez accompagner votre pizza maison d'une délicieuse salade si vous souhaitez un petit peu de verdure.

Il n'y a plus qu'à savourer !

## Liste des courses

Ingrédients	Quantité
Pâte à pizza	1
Aubergine	1
Poivron	1
Bûche de chèvre	1/2
Olives	10
Coeur d'artichaut	2 à 4
Passata de tomate	200ml
Mozzarella râpée	50g

Epices : sel, poivre et origan