Pizza au thon

Ingrédients pour 4 personnes

pâte à pizza
1 boîte tomates en dés (petite)
1 boîte thon au naturel
1/2 botte ciboulette
120 g gruyère
olives noires

Egoutter le thon, l'émietter et le mélanger avec la ciboulette ciselée, sans l'écraser.

Etaler la pâte. Napper de coulis de tomates. Disposer le mélange thon et ciboulette sur l'ensemble de la pizza, ranger quelques olives noires et saupoudrer de gruyère râpé.

Cuire au four à 220 degrés C (th. 7-8) pendant 15-20 minutes.

Classification: Italie (pays d'origine), quiche/pizza

(plat), moyenne (difficulté), 1/3 (toques)

Origine: Pizzas et quiches, Jacquemin et Armand

Baratto

Date: 21.05.2006 Enregistré par: démo