

# PIZZA DIETETIQUE MAISON



## Ingrédients :

- 1 pâte à pizza
- 1 boîte de coulis de tomate
- 1 carotte
- 1 oignon
- Mozzarella 125 g
- 10-15 champignons de Paris
- Herbes de Provence, Origan frais
- Huile d'olive

## Recette :

- Préchauffez le four à 240°C.
- Déroulez la pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
- Préparez la sauce tomate : faites revenir l'oignon dans de l'huile d'olive, ainsi qu'une carotte coupée en petits dés, ajoutez le coulis de tomate et un peu d'herbes de Provence.
- Faites griller les champignons à la poêle.
- Etalez la sauce tomate sur la pâte à pizza, ajoutez les champignons puis la mozzarella de façon uniforme.
- Mettez au four pendant 15 minutes jusqu'à ce que la pizza soit dorée.
- Avant de servir, parsemez d'origan. Servez.

