



**La pizza aux légumes bio
multicolore de M. Müller**

La pizza aux légumes bio multicolore de M. Müller

Ingrédients:

2 pâtes à pizza bio rondes (270 g chacune) ou 1 pâte rectangulaire (800 g)	1 courgette bio
400 g de tomates pelées bio hachées	1 oignon bio
1 petite aubergine bio	2 gousses d'ail bio
1 poireau bio	250 g de mozzarella bio
1 poivron bio	Sel, poivre
	1 cs d'huile d'olive bio
	Quelques branches d'origan et de basilic bio

Préparation:

Préchauffer le four à 220 degrés. Étendre la pâte sur la plaque avec du papier sulfurisé. Disposer sur la pâte les tomates pelées séchées, puis l'aubergine finement coupée, le poivron, la courgette, l'ail et l'oignon, de même que la mozzarella en tranches. Ajouter du sel et du poivre et arroser d'huile d'olive. Cuire 25 à 30 minutes dans la partie inférieure du four et saupoudrer ensuite d'origan et de basilic hachés.

Recettes complémentaires:

www.bio-suisse.ch, www.fermebourgeon.ch