



Pizza À La Poêle À La Sangria Biologique

Préparation: 15 minutes | **Temps de cuisson:** 15 minutes | **Servit:** 4 | **Nivea de cuisson:** Facile

Ingrédients

- 1 lb de tomates pures biologiques, coupées en deux
- 1 lb de pâte à pizza fraîche
- ½ tasse de sauce à pizza
- 3½ oz de fromage mozzarella frais, râpé
- ¼ tasse de chou frisé biologique frais
- 1 cuillère à soupe de glaçage balsamique, ou au goût
- Sel et poivre, flocons de piment au goût
- 2-3 feuilles de basilic frais, hachées

Direction

1. Préchauffer le four à 425°F.
2. Huilez votre poêle en fonte et recouvrez-la de pâte à pizza étirée en laissant un bord épais sur le pourtour pour la croûte.
3. Étalez la sauce marinara sur la croûte. Garnir uniformément de fromage, de tomate et de chou frisé. Assaisonner avec du sel et des flocons de piment. Cuire au four à 425 °F pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée et que les bords soient croustillants.
4. Retirez la pizza du four. Saupoudrer uniformément le basilic et les tomates fraîches tranchées. Arroser de glaçage balsamique avant de servir.

