

Pizza roll up

4 pers 10 mn

Les **ingrédients**

- Pâte à pizza
- Sauce à pizza
- Mozzarella râpée
- Oignons
- Poivrons jaune et vert
- Olives dénoyautées
- Ciboulette
- Crème fraîche

La **recette**

Etape 1
Préchauffer le four à 180°C.

Etape 2
Fariner légèrement le plan de travail puis dérouler la pâte à pizza.

Etape 3
Couper les poivrons et l'oignon en dés.

Etape 4
Étaler la sauce tomate puis déposer les dés de poivrons, d'oignons et la mozzarella.

Etape 5
Rouler la pizza en largeur (le côté le plus long), sceller et couper en morceaux (de 1 pouce environ).

Etape 6
Mettre le plat au congélateur quelques minutes pour pouvoir couper la pâte plus facilement.

Etape 7
Recouvrir la plaque de cuisson de papier sulfurisé et placer chaque morceau sur la plaque. Enfourner 10 minutes (ils doivent être un peu dorés).

Etape 8
Mélanger la crème fraiche et la ciboulette ciselée.