

Pizza poivron et chorizo

4 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- 1 pâte à pizza
- 100 g de chorizo
- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 20 cl de coulis de tomate
- Huile d'olive
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Préchauffer le four en mode grill.

Etape 2

Recouvrir une plaque de cuisson de papier aluminium, y déposer les poivrons et les faire grille 20 minutes. Les retourner à mi-cuisson.

Etape 3

Retirer la peau du chorizo et le couper en rondelles.

Etape 4

Peler les poivrons et les couper en deux. Les épépiner et les couper en lamelles.

Etape 5

Préchauffer le four à 210°C (Th.7).

Etape 6

Dérouler et étaler la pâte sur la plaque du four. Verser le coulis de tomate, ajouter les poivrons et le chorizo. Saler, poivrer et arroser d'un filet d'huile d'olive.

Etape 7

Enfourner 20 minutes.