

# Pizza visage

6 pers 10 mn

## Les **ingrédients**

- 250 g de pâte à pizza
- Sauce tomate
- 1 poivron rouge
- 1 poivron jaune
- Olives noires
- Tomates cerises
- 10 tranches de chorizo
- 200 g de mozzarella râpée

## La **recette**

**Etape 1**

Préchauffer le four à 240°C.

**Etape 2**

Laver et couper le poivron rouge en fines lamelles et le poivron jaune en rectangles.

**Etape 3**

Laver et couper les olives en lamelles. Couper le jambon en fines tranches et les tomates cerises en deux.

**Etape 4**

Étaler la pâte à pizza en rond, ajouter la sauce tomate puis les tranches de chorizo, et parsemer de mozzarella râpée.

**Etape 5**

Pour représenter les yeux, poser deux rondelles d'olive. Pour la bouche, poser des lamelles de poivron rouge. Faire un nez avec la moitié des tomates.

**Etape 6**

Faire des cheveux avec des lamelles de jambon et représenter le nœud avec deux rectangles de poivron jaune.

**Etape 7**

Enfourner et laisser cuire pendant 10 minutes environ.