



INGRÉDIENTS

- 6 tranches de bacon de volaille
- ■1 pâte pizza 32 Ø
- 60g de tomate pizza (coulis)
- 1 tomate
- 1 courgette

- ■50g mozzarella râpé
- ■3 feuilles de basilic
- Huile d'olive

PRÉPARATION

- Couper la courgette en dés et la tomate en quartier.
- Etaler le coulis de tomate sur la pâte à pizza sans en mettre sur les bords.
- Déposer harmonieusement les dés de courgette, les quartiers de tomate et les tranches de bacon de volaille.
- Parsemer la préparation de mozzarella râpée.
- Enfourner à 250°C pendant 8 à 10 minutes.
 ou au four à pizza à 300°C chaleur voute.
- A la sortie du four, verser un filet d'huile d'olive et ajouter quelques feuilles de basilic.



