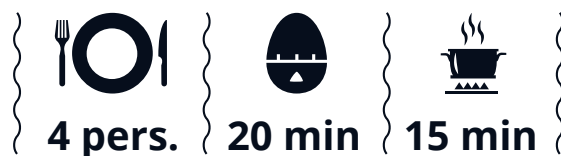




## Plat

### PIZZA DU SOLEIL

Niveau : facile



#### Côté conserves

1 boîte de confit d'aubergine (200 g)

#### Chez l'épicier

1 rouleau de pâte à pizza  
 300 g de légumes grillés en pot  
 2 poignées de roquette  
 50 g de parmesan  
 30 g de pignon de pin grillés  
 2 boules de mozzarella buffala

#### Préparation

- Préchauffez le four à 250° th 8/9 chaleur tournante.
- Étalez le rouleau de pâte sur une plaque de four préalablement huilée.
- Tartinez la pâte avec le confit d'aubergine, répartissez dessus les légumes grillés et la mozzarella en tranches épaisses.
- À la sortie du four disposez sur la pizza, la roquette, des copeaux de parmesan et les pignons de pin.

PDF

Recette HD  
disponible sur demande

Disponible sur  
App Store

ANDROID APP SUR  
Google play

Pour plus de recettes,  
téléchargez notre application «La Conserve»



Suivez nous  
sur Facebook