



**Prendre le large en
cuisinant**

Prendre le large en cuisinant

Pizzeta

Recette pour 4 personnes



Ingédients

360 g de pain mi-blanc

230 g de poivron jaune

40 g d'olives noires
et vertes

20 g de câpres

80 ml de sauce tomate

60 g d'anchois

300 g de mozzarella

8 g d'origan séché

30 g de basilic frais

8 ml d'huile d'olive

4 pincée de sel et poivre



Marche à suivre

1. Préchauffer le four à 210°
2. Couper le poivron en petits dés.
3. Ciseler le basilic.
4. Égoutter les anchois.
5. Découper le pain en tranche de 1 centimètre (on peut utiliser du pain un peu rassis).
6. Répartir la sauce tomate sur les tranches de pain, tartiner, mettre l'origan et saler.
7. Déposer les poivrons, les câpres, les anchois, le basilic et les olives.
8. Couper la mozzarella en petits morceaux et la déposer sur les tranches de pain.
9. Poivrer, ajouter un filet d'huile d'olive.
10. Déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
11. Glisser au four environ 20 minutes à 210°.

Bon appétit !
Fabienne