

 Share on Facebook

Next

Share



L'amertume de la roquette, la mozzarella fondante et les tomates acidulées donnent à cette recette un équilibre parfait entre les saveurs.



SHUTTERSTOCK

Portions	Temps de préparation	Temps de cuisson	Temps de repos
2-4 PERS.	15 MIN.	30 MIN.	30 MIN.

## Ingrédients

## Type de repas

Plats principaux

- 400 g / 14 oz **pâte à pizza fraîche**
- 45 ml / 3 c. à soupe **huile d'olive**
- 2 **oignons moyens**, émincés
- 2 **grosses tomates** en tranches fines
- **Au goût sel et poivre du moulin**
- 45 ml / 3 c. à soupe **basilic frais, ciselé**
- 1 contenant de 200 g **fromage bocconcini**, en tranches fines
- 500 ml / 2 tasses **roquette**, rincée, essorée, déchirée à la main

Portions:  pers.Unités:  ▼

Share

 Share on Facebook

Next

1. Étaler la pâte à pizza sur une assiette à pizza ronde de 30 cm / 12 po. Laisser lever la pâte 30 minutes à température ambiante.  
-----
2. Préchauffer le four à 200°C / 400°F.  
-----
3. Dans une poêle, faire revenir les oignons dans l'huile, sans coloration. Laisser tiédir.  
-----
4. Répartir les oignons sur la croûte. Disposer les tranches de tomate, parsemer de basilic, assaisonner.  
-----
5. Cuire au centre du four environ 20 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit bien dorée. Éteindre le four.  
-----
6. Disposer les tranches de fromage sur la pizza et remettre au four éteint 5 minutes.  
-----
7. À la sortie du four, couvrir la pizza de roquette. Laisser reposer 5 minutes avant de découper en pointes et de servir.

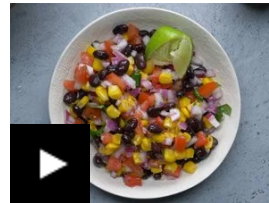
## Vous aimerez aussi



**Bouillon de poulet maison à l'autocuiseur**



**Bouillon de poulet maison**



**Salade de haricots noirs et de maïs**



**Grilled cheese tomates et basilic**

