

Share

 Share on Facebook

Next



SHUTTERSTOCK

Portions	Temps de préparation	Temps de cuisson
2 PERS.	15 MIN.	20 MIN.

Ingrédients

- 2 boîtes de 796 ml / 28 oz **tomates italiennes, égouttées, épépinées**
- 250 ml / 1 tasse **huile d'olive**
- 2 branches **romarin**
- 450 g / 1 lb **pâte à pizza**
- 1 contenant de 500 g **fromage bocconcini, égoutté, tranché**

Type de repas

Plats principaux

Portions: pers.Unités: ▼

Préparation

Tomates confites

1. Dans une casserole, confire les tomates dans l'huile avec le romarin trois heures à feu très doux. Tiédir. Égoutter les tomates et conserver l'huile.

Pizza

1. Préchauffer le four à 220 °C / 425 °F.
2. Étirer la pâte pour former un cercle de 30 cm / 12 po et foncer une assiette à pizza.
3. Garnir de tomates confites.
4. Enfourner au centre du four et cuire 15 minutes.
5. Répartir le fromage sur la pizza et cuire jusqu'à ce que le fromage soit fondu, environ cinq minutes.
6. Servir avec un filet d'huile parfumée à la tomate.