

Pizza Maison Restes Du Frigo



Nombre de personnes : 4

Ingrédients

1 pâte à pizza ou feuilletée - 1/8 bocal tomate basilic- des rondelles de chorizo - 3 petites tomates - quelques champignons de Paris frais - 100 gr de lardons fumés - gruyère râpé - sel et poivre - 1 œuf par personne (facultatif)

Préparation

Préchauffer votre four à 200°C

Étaler la pâte, Étalez uniformément la sauce tomates, mettre le chorizo et les tranches de tomates. Parsemez avec les lardons et les champignons coupés en rondelle; Salez poivrez et ajouter le gruyère râpé.

Enfourner 12 à 15 min.

4 minutes avant vous pouvez ajouter les ouf entiers 1 par 1 .

Servir chaud avec une bonne salade verte