

<http://www.recettesdusudfaciles.com>

PIZZA AUX FRUITS DE MER



Pour 4-6 personnes :

- Une pâte à pizza prête à dérouler fine et ronde
- 1 oignon
- 500 g de tomates concassées en boîte
- 500 g de fruits de mer (moules, crevettes)
- 50 g d'emmental râpé
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre

Préchauffer le four à 180°C (th 5.)

Epluchez l'oignon et hachez-le finement. Faites chauffer 1 c. à soupe d'huile dans une casserole et faites-y revenir l'oignon. Ajoutez les tomates concassées et laissez frémir à feu moyen. Assaisonnez. Mélangez les fruits de mer et le reste d'huile.

Placez la pâte dans un moule avec sa feuille de cuisson.

Étalez la préparation sur la pâte.

Saupoudrez d'emmental.

Cuire 15 min environ. Servez.