***Pizza à patate douce***

***Pour 1 pizza***

1 disque de pâte à pizza

1/2 patate douce (200g)

2 petits oignons rouges

3 cuil à soupe de sauce tomate au choix

pignons de pin

1 boule de burrata

roquette

Préchauffez le four à 200°C.

Epluchez et émincez les oignons puis faites les revenir quelques minutes dans un filet d'huile d'olive, laissez refroidir.

Epluchez la demi patate douce et coupez-la en tranches fines. Dans un saladier mélangez les rondelles de patate douce avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive.

Etalez la sauce tomate sur le disque de pâte à pizza, répartissez les oignons sur la sauce tomate et pour finir disposez les rondelles de patate douce en rosace par dessus.

Enfournez la pizza à 200°C pendant 20 minutes.

Servez la pizza accompagnée de quelques feuilles de roquettes, de pignon de pin et d'une boule de burrata.