

PIZZA AU THON ET A LA MOUTARDE (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [CUISINE ET METS](#)

Ingrédients :

- 1 pâte à Pizza
- 1 c à s de moutarde à l'ancienne
- 20 cl de coulis de tomates
- Herbes de Provence
- poivre
- 100 g de gruyère râpé
- 1 oignon émincé
- 250 g de Thon au Naturel
- origan séché
- Huile d'olive
- dés de Mozzarella

Préparation :

- Préchauffer le four à 200°C
- Placer un feuille de papier sulfurisé sur une plaque à pâtisserie
- Étaler la pâte dessus
- Étaler une très fine couche de moutarde à l'ancienne
- recouvrir avec un peu de sauce tomate
- assaisonner de poivre du moulin et d'herbes de Provence
- parsemer d'emmental
- disposer l'oignon émincé
- disposer le thon émietté
- parsemer d'origan séché et de dés de mozzarella
- arroser d'un filet d'huile d'olive
- enfourner 20 minutes

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.

THERMOMINOUX 2021

<http://thermominoux.over-blog.com>