



## PIZZA VÉGÉ AU PESTO ET CHAMPIGNONS

Pour 2 personnes

### INGRÉDIENTS :

- 1 pâte à pizza
- 1 échalotte émincée
- 150 gr de mozza au lait de bufflonne
- 300 gr de champignons de Paris bruns de préférence
- 65 gr de pesto
- 50 gr de roquette
- Huile d'olive



### PRÉPARATION :

Préchauffez le four à 220 degrés.

Pelez les champignons, et coupez les en 2 ou en 4 pour les plus grands.

Dans une poêle, avec 1CS d'huile d'olive, faites revenir l'échalotte et les champignons à feu vif pendant 3-4 minutes. Salez et poivrez.

Préparez la pâte à pizza et tartinez la de sauce pesto, puis disposez par dessus le mélange de champignons.

Ajoutez la mozza coupée en morceaux, assaisonnez et enfournez une trentaine de minutes.

Dans un bol mélangez la roquette avec 1CS d'huile d'olive, puis salez / poivrez.

Quand la pizza est cuite, garnissez-la de roquette, c'est prêt !