de Pizza-cœur

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

1 rouleau pâte à pizza (prête à l’emploi)
1 petit bocal de sauce tomate
5 tomates (en rondelles)
1 bulbe mozzarella (en morceaux)
3 rondelles de salamis
1 cuillerée à thé d'oregano
huile d'olive
3 gros bouquets de basilic

Méthode de préparation

1. **Étalez la pâte à pizza et coupez-la en forme de cœur.**
2. **Badigeonnez-la de sauce tomate. Garnissez-la de tomates, de mozzarella et de salami. Assaisonnez avec de l’origan.**
3. **Laissez cuire pendant 12 minutes dans un four préchauffé à 220 °C.**
4. **Avant de servir, ajoutez un peu d’huile d’olive et de basilic.**