



# Pizza méditerranéenne



**Temps de préparation**

< 30 min



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

- 1 pâte à pizza (prête à l'emploi)
- 1 petit sachet de fromage râpé végétal (ou un pot de crème de coco)
- 1/4 courgette (en fines rondelles)
- 1 poignée de tomates cerises (coupées en deux)
- 1 bouquet de basilic
- huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à soupe de pignons de pin
- sel et poivre
- 1 poignée d'épinard (et/ou de roquette)

## Méthode de préparation

- 1.** Déroulez la pâte à pizza sur une plaque de cuisson. Saupoudrez-la de fromage râpé végétal ou tartinez-la de crème de coco.
- 2.** Garnissez-la de rondelles de courgettes et de tomates cerises.
- 3.** Mixez le basilic avec un filet d'huile d'olive, l'ail, les pignons, le sel et le poivre pour obtenir un pesto. Arrosez-en la pizza.
- 4.** Laissez cuire pendant 12 minutes dans un four préchauffé à 230 °C.
- 5.** Garnissez la pizza de feuilles d'épinard ou de roquette.