



Pizza aux 3 viandes



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

4 tranches de lard petit-déjeuner
2 champignons (grands, en rondelles épaisses)
farine
1 pâte à pizza (rête à l'emploi)
4 cuillères à soupe de sauce tomate (rête à l'emploi)
1 gousse d'ail (émincée)
1 brin de romarin (ciselé)
1 cuillère à soupe poivron rouge (en cubes)
1 cuillère à soupe poivron vert (en cubes)
4 tranches de chorizo
1 poignée de jambon (de gros dés)
1 poignée de parmesan (râpé)
1/2 bulbe mozzarella (en rondelles)
huile d'olive
1 poignée roquette
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Commencez par griller brièvement les tranches de lard petit-déjeuner au barbecue. Faites de même avec les rondelles de champignons. Réservez-les.
- 2.** Laissez bien chauffer la pierre à pizza sur la grille du barbecue. Si vous utilisez un moule rond en métal, ce n'est pas nécessaire.
- 3.** Saupoudrez une grande assiette ou un plat de farine avant d'y déposer la pâte à pizza. Badigeonnez de sauce tomate. Garnissez la pizza d'ail, de romarin, de champignons, de cubes de poivrons, de chorizo, de lard et de dés de jambon. Salez et poivrez. Saupoudrez de parmesan. Ajoutez les rondelles de mozzarella.



- 4.** Glissez la pâte sur la pierre à pizza ou dans le moule. Fermez le couvercle du barbecue et laissez cuire pendant 12 minutes.
- 5.** Aspergez la pizza d'huile d'olive et garnissez-la de roquette.