



PIZZA SOLEIL AU SAUCISSON SEC

Pour 6 personnes — Préparation : 20 min. — Cuisson : 1h.

Ingrédients :

- 1 paquet de saucisson sec en tranches
- 4 steacks hachés Isla Délice
- 1 oignon
- 300g de coulis de tomates
- 100g de gruyère râpé
- 1 demi cuill. à café d'origan
- Huile, sel, poivre
- 2 rouleaux de pâte à pizza

Préparation :

Mettre les steack 2h à décongeler dans le haut du réfrigérateur avant de commencer la recette.

Préchauffer le four à 210°.

Dans un fait-tout, verser une petite lampée d'huile et mettre à suer l'oignon haché.

Ajouter ensuite les steaks en petits morceaux, remuer quelques minutes sur feu

Ajouter le coulis de tomates, assaisonner et laisser mijoter 15min à petit

Ajouter à la sauce, en fin de cuisson, les tranches de saucisson sec en

Laisser tiédir avant de passer au façonnage de la pizza.

Sur un cercle de pâte à pizza fine, disposer au centre une louche de sauce, et à un centimètre du bord, disposer la sauce en couronne.