Pizza garnie de salade fraîche

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

1 rouleau pâte à pizza
4 cuillères à soupe de sauce tomate (prête à l’emploi)
6 asperges vertes
1 paquet mozzarella (mini boules)
1 poignée de tomate cerise
1 poignée roquette
1 poignée de persil plat
parmesan (râpé)
sel et poivre
huile d'olive

Méthode de préparation

1. **Déroulez la pâte à pizza. Garnissez-la de sauce tomate et faites cuire 12 minutes dans un four préchauffé à 220 °C.**
2. **Entre-temps, faites blanchir les asperges vertes dans de l’eau légèrement salée. Égouttez-les bien et coupez-les en tronçons.**
3. **Garnissez la pizza avec la mozzarella, les morceaux de tomates cerises, la roquette, les asperges et le persil plat.**
4. **Saupoudrez de parmesan râpé.**