





Pizza pepperoni au BBQ

 **Temps de préparation**
30 min à 1h

 **Difficulté**
Facile



Ingrédients

1 pâte à pizza (prête à l'emploi)
4 cuillères à soupe de sauce tomate (prête à l'emploi)
12 tranches de chorizo
2 cuillères à soupe poivron vert (finement haché)
2 cuillères à soupe poivron rouge (finement haché)
2 cuillères à soupe poivrons jaunes (finement haché)
1 boule mozzarella (en tranches)
2 cuillères à soupe de cheddar (râpé)
huile d'olive

Méthode de préparation

- 1.** Vous avez une plaque de cuisson pour barbecue ? Posez-la sur le grill pour bien la chauffer.
- 2.** Couvrez une planche en bois de papier sulfurisé.
- 3.** Placez-y la pâte à pizza. Badigeonnez-la de sauce tomate. Garnissez-la avec le salami, les morceaux de poivron, les tranches de mozzarella et le cheddar.
- 4.** Aspergez d'huile d'olive.
- 5.** Glissez délicatement la pizza sur la plaque de cuisson et fermez le couvercle.
- 6.** Laissez cuire jusqu'à ce que la croûte soit bien cuite et le fromage bien doré.