



# Pizza aux 3 tomates et à la roquette



**Temps de préparation**

< 30 min



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

1 pâte à pizza (prête à l'emploi)  
3 cuillères à soupe de sauce tomate (h maison ou prête à l'emploi)  
4 cuillères à soupe de parmesan (râpé)  
4 cuillères à soupe de mozzarella râpée (râpée)  
1 cuillerée à thé d'origano  
1 poignée tomates cerises (grossièrement hachées)  
1 poignée de tomate séchée  
2 poignées roquette  
1/4 oignon rouge (en lamelles)  
huile d'olive  
sel et poivre

## Méthode de préparation

- 1.** Déroulez la pâte à pizza sur une plaque de cuisson. Badigeonnez-la de sauce tomate et saupoudrez-la de parmesan, de mozzarella et d'origan. Laissez cuire pendant 12 minutes dans un four préchauffé à 230 °C.
- 2.** Garnissez la pizza de tomates cerises, de tomates séchées, de roquette et d'oignon rouge.
- 3.** Aspergez-la d'huile d'olive, salez et poivrez.