

# Pizza Margherita |

**Recette pour 4 personnes**

## **Description**

Classique parmi les classiques, voici la simplicité dans son plus bel habit...

## **L'astuce du chef**

Les cuissons sont rapides, attention de porter une surveillance.

## **Ingrédients**

### Pizza Margherita

- 4 Boule(s) Pâte à pizza
- 16 Cuil. à soupe Sauce tomate
- 400 Gr Boule de Mozzarella
- 4 Filet Huile d'olive
- 20 Unité(s) Feuille(s) de basilic

## **Préparation**

- Temps de préparation **20 mins**
- Préchauffez votre **Grill à 450 F°**

### Pizza

Taillez votre mozzarella en cubes.

#### **Première cuisson**

Posez la crêpière en fonte sur le feu, déposez la pâte étalée au diamètre de la poêle.

Aussitôt, étalez régulièrement la sauce tomate, déposez les cubes de mozzarella et quelques feuilles de basilic.

Versez un filet d'huile d'olive.

#### **Deuxième cuisson**

Transférez la poêle sous le grill, terminez la cuisson, attention à la coloration.

Une fois sortie du four, décorez de quelques feuilles de basilic.

**Bon appétit!**