



Pizzas
Pizza 3 fromages



25 min	10 min	15 min	0	429
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

**Ingrédients pour la pizza
3 fromages**

Étape 1

Préparation de la pizza 3 fromages

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.7).
- 2 Étaler la pâte à pizza sur une plaque allant au four tapissée de papier sulfurisé.
- 3 Étaler la sauce tomate de manière régulière sur la pâte à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 4 Détailler la mozzarella, le chèvre et le gorgonzola en lamelles à l'aide d'un couteau de chef et disposer les lamelles sur la pizza.
- 5 Saupoudrer la pizza d'origan et de thym, saler et poivrer.
- 6 Enfourner pendant 15 minutes : le fromage doit être légèrement gratiné.

1 Pâte(s) à pizza
5 c. à soupe **Sauce tomate**
200 g **Mozzarella**
70 g **Gorgonzola**
50 g **Chèvre**
2 c. à soupe **Origan séché**
1 c. à soupe **Thym**
1 Sel
1 Poivre

Étape 2

Dressage

- 1 Sortir la pizza du four et servir immédiatement.