



## Pizzas

# Pizza aux champignons



**30 min 15 min 15 min**

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

**0**

REPOS

**428**

CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour la pizza aux champignons

#### 1 Pâte(s) à pizza

5 c. à café **Sauce tomate**

300 g **Mozzarella**

4 c. à soupe **Gruyère râpé**

300 g **Champignon(s) de Paris**

2 c. à soupe **Origan séché**

1 c. à soupe **Thym**

1 **Huile d'olive**

1 **Sel**

1 **Poivre**

### Étape 1

#### Préparation des champignons

- 1 Laver rapidement les champignons sous un filet d'eau clair.
- 2 Les égoutter et couper le pied terreux à l'aide d'un couteau de chef.
- 3 Détailler les champignons en fines lamelles à l'aide d'un couteau éminceur.
- 4 Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle et y faire revenir les lamelles de champignons pendant 10 min en remuant régulièrement à l'aide d'une cuillère en bois.
- 5 Saler et poivrer.

### Étape 2

#### Préparation de la pizza aux champignons

- 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 en lamelles à l'aide d'un couteau

de chef et disposer les lamelles sur la pizza.

- 5 Ajouter le gruyère râpé puis les lamelles de champignons.
- 6 Saupoudrer l'origan et le thym sur la pizza puis saler et poivrer.
- 7 Enfourner pendant 15 minutes : le fromage doit être légèrement gratiné.

### **Étape 3**

#### Dressage

- 1 Sortir la pizza du four et servir chaud.