

Pizza aux Épinards, Chèvre et Gorgonzola

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- | | |
|------------------------|------------------|
| - EPINARDS SURGELÉS | 200 g |
| - PÂTE À PIZZA | 1 sachet (250 g) |
| - COULIS DE TOMATES | un peu |
| - FROMAGE(S) DE CHEVRE | 200 g frais |
| - GORGONZOLA | 200 g |
| - THYM | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Faites décongeler les épinards puis pressez-les pour en retirer le surplus d'eau. Salez et poivrez.
- Préparez la pâte à pizza comme indiqué sur l'emballage.
- Formez ensuite un disque de pâte assez fine et placez-le dans le plat à CRISP.
- Étalez un peu de coulis de tomate avec une cuillère, répartissez les épinards puis les deux types de fromage. Ajoutez un peu de thym.
- Enfournez au micro-onde, position CRISP, pendant 8 minutes.

