

Pizza aux tomates confites et aux poivrons



“ La dernière d’une série de quatre... celle réalisée avec les [tomates poêlées confites à l’huile d’olive](#) de la semaine dernière. ”

Les Ingrédients :

(Pour 2 à 4 personnes) :

- 1 pâte à pizza (225 à 250 g)
- 100 d’emmental râpé
- 350 à 450 ml de [tomates poêlées confites à l’huile d’olive](#)
- 6 [tomates](#) cerises
- 1 [poivron](#)
- 1 branche de [marjolaine](#)
- 12 olives noires
- Huile d’olive
- Sel et poivre

Les Étapes :

Étalez la pâte à pizza. Sur cette pâte, dispersez les [tomates poêlées confites à l’huile d’olive](#).

Répartissez ensuite la moitié de la [marjolaine](#) effeuillée puis le [poivron](#) coupé en tranches. Effeuillez le reste de la [marjolaine](#). Répartissez le râpé puis les olives et les tomates cerises coupées en deux. Salez. Poivrez. Arrosez d’un filet d’huile d’olive.

Enfournez à 210°C pendant environ 20 minutes dans le bas du four.

Sortez du four, laissez tiédir, dégustez!

Et Que Dire De Plus ?

- [\[Base\] Tomates poêlées confites à l’huile d’olive](#).
- La première de quatre : [Pizza blanche aux chanterelles, ail et persil](#).
- La seconde : [Pizza à la crème de roquefort, oignon, bettes, graines de courge et marjolaine](#).
- La troisième : [Pizza jaune](#)

© Les Papilles Estomaquées... 2013

<http://papillesestomaquees.fr/pizza-aux-tomates-confites-et-aux-poivrons/>