

Pizza aux crevettes

Plat chaud



Note : 1

Portions :4 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :15 min

Temps de cuisson/repos :15 min

Calories par portion : 251.25 Kcal

Charge glycémique par portion: 0.48

Les ingrédients

- 1.0 u Pâte à pizza
- 100.0 gr Coulis de tomate
- 200.0 gr Crevettes roses décortiquées
- 2.0 u Echalote
- 1.0 p Sel
- 1.0 p Poivre
- 1.0 cc Huile d'Olive
- 20.0 gr Gruyère rapé

Préchauffer le four à 180°C (Th6)

Préparation des crevettes

Dans une poêle, faire revenir les échalotes, et y ajouter les crevettes. Salez et poivrez selon vos goûts.

Cuisson

Sur une plaque allant au four, dérouler la pâte à pizza en conservant la feuille de papier sulfurisé. Répartir dessus le coulis de tomate, la poêlée de crevettes et le gruyère.

Faire cuire au four pendant 10 à 15 minutes

Présentation

A servir avec une salade de roquette.