



## PIZZA SUR NAAN AUX CHAMPIGNONS ET ORIGAN

### INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

4 naan  
350g de champignons de Paris  
4 gousses d'ail  
2 oignons rouges  
2 mozzarella di Bufala  
100g de pecorino râpé  
4cc d'origan séché  
3 tomates  
120 de jeunes pousses  
huile d'olive  
vinaigre balsamique  
moutarde  
quelques gouttes de Maggi  
sel, poivre

Préchauffer le four à 210° à chaleur tournante.  
Découper les champignons en tranches.  
Hacher l'ail et ciseler les oignons.  
Faire fondre une noix de beurre dans une poêle et ajouter les champignons.  
Lorsqu'ils ont bien relâché leur eau, ajouter ail et oignons, assaisonner et laisser cuire quelques minutes jusqu'à ce que le tout soit bien doré.  
Poser les pains naan sur une plaque allant au four et les badigeonner au pinceau d'un soupçon d'huile d'olive.  
Disposer dessus des tranches de tomates. Répartir les champignons, la mozzarella tranchée et saupoudrer d'origan.  
Ajouter sur le dessus le pecorino râpé. Saler et poivrer et enfourner 10min.  
Pour plus de gourmandise, intercaler quelques fines tranches de chorizo.  
Préparer une petite sauce de salade pour accompagner les jeunes pousses.  
Sortir du four.  
FDéguster.