



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.