

PIZZA ANTI-GASPI

Pour utiliser son pain rassis
pour faire une pizza

INGRÉDIENTS :

- 300 g de pain rassis
- 30 cl d'eau environ
- 4 c. à s. d'huile d'olive
- 3 branches de basilic hachées
- 2 tomates
- 1/2 c. à c. de sel
- 1 poignée de roquette
- 3 petits poivrons : vert, rouge et jaune
- 125 g de billes de mozzarella
- 1/2 c. à c. de fleur de sel
- 1 boîte d'anchois roulés à l'huile aux câpres



x 4



10 min



20 min



Pas cher



Facile

1. Préchauffez le four à 170°C (thermostat 6). Coupez le pain en morceaux. Dans un saladier, mouillez-le avec l'eau, versez 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et ajoutez le basilic. Salez.
2. Tapissez de pâte de pain le fond (amovible) du moule. Aplatissez la pâte jusqu'aux bords.
3. Par-dessus, disposez les tomates préalablement concassées. Émincez les poivrons, recouvrez-en le coulis. Versez sur la pizza 2 cuillères à soupe d'huile. Répartissez les anchois et les billes de mozzarella.
4. Enfournez la pizza environ 20 minutes. À la sortie, coupez grossièrement la roquette, parsemez-en la pizza.

Source : TF1 petits plats en équilibre