



Les plats principaux

Pimpez votre pizza: pizza végétarienne

Pour 2 personnes.

Ingrédients

2 fonds de pizza prêts à l'emploi (chou-fleur)
4 cuillères à soupe pois chiches
8 champignons (en tranches)
1 oignon rouge (ciselé)
200 grammes d' épinards

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 220°C. Sortez les fonds de pizza du congélateur.

Garnissez le fond de pizza avec les pois chiches, l'épinard et les champignons.

Faites cuire les pizzas une dizaine de minutes. Servez-les avec les oignons rouges.

Ustensiles de cuisine

Four

