

Pizza épinard chèvre saumon

Ingrédients :

- 200 gr de saumon frais.
- 200 gr ou 200 ml de sauce tomate.
- 120 gr ou 4 grosses poignées de pousses ou bébés épinards ou d'épinards frais.
- 1 pâte à pizza ronde prête à l'emploi de 280 gr.
- ½ bûche de chèvre ou environ 90 gr.

Préparation :

- Faites chauffer le four à 210°C.
- Graissez au besoin une plaque à pizza. Déposez dedans la pâte à pizza et étirez un peu la pâte afin qu'elle recouvre toute la plaque. Déposez dedans la pâte à pizza et étirez un peu la pâte afin qu'elle recouvre toute la surface. Si vous n'avez pas de plaque, déroulez la pâte sur une feuille de papier cuisson et posez-lasur une plaque à four. Si elle est trop épaisse, étirez-la un peu.
- Lavez les bébés épinards et essorez-les. Si vous utilisez des épinards, épluchez-les, lavez-les, essorez-les puis taillez-les en lanières.
- Coupez le saumon et le chèvre en cubes.
- Etalez la sauce tomate sur la pâte en une couche fine et régulière.
- Dessus, répartissez les $\frac{3}{4}$ des épinards. Répartissez dessus les dés de saumon et de chèvre.
- Faites cuire 15 à 17 minutes.
- Eparpillez sur le dessus le $\frac{1}{4}$ restant des épinards.
- Servez aussitôt accompagné d'une salade verte ou de tomates.

Ustensiles :

- Plaque ou plat à pizza.