Pizza chorizo extra crisp cookeo



Pizza chorizo extra crisp cookeo

Voilà une pizza réalisée avec l'extra crisp de cookeo. Certes c'est une petite pizza de 20 cms mais accompagnée avec une salade voilà un repas complet.

Ingrédients

1 pâte à pizza

50 g de chorizo

40 g de gruyère râpé

1 courgette

12 tomates cerises

2 cuillère à café de concentré de tomats diluée avec un peu d'eau

Préparation

Déposez le couvercle extra crisp sur la cuve du Cookeo, faites préchauffer à 180°

Coupez les tomates cerises en 2.

Coupez la courgette en rondelles (avec une mandoline pour avoir de fines rondelles)

Découpez la pâte à pizza à la dimension de votre moule (ici 20 cms)

Piquez la pâte

Etalez le concentré de tomates dilué sur la pâte

Répartissez les rondelles de courgettes sur la pâte.

Ajoutez les tomates cerises et les rondelles de chorizo.

Saupoudrez avec le gruyère râpé.

Soulevez le couvercle extra crisp puis déposez votre moule dans la cuve cookeo.

Cuisson

Programmez 20 mn à 180°

Si cela ne suffit pas rajoutez du temps .