

# *Pizza à la tomate Charbonnière du Berry*





## RECETTE DES 3<sup>ÈME</sup> SEGPA DU COLLÈGE DEBUSSY À LA GUERCHE SUR L'AUBOIS

CRÉDIT PHOTO : AGATHE LANG



## Pizza à la tomate Charbonnière du Berry

- 3 à 4 tomates Charbonnière du Berry

- 2 à 3 c.soupe de moutarde

- Un paquet de mozzarella

- Olives noires

- Origan

Pour la pâte :

- 250 g de farine

- 1/2 c. café de sel fin

- 1/2 paquet de levure chimique

- 1/2 verre d'huile

- 1/2 verre d'eau

Préparez la pâte à pizza en mélangeant la farine, la levure, l'huile et l'eau.

Étalez la pâte dans une tourtière avec les doigts, et ajoutez 2 cuillères à soupe de moutarde sur le fond de tarte.

Étalez les tomates coupées en rondelles très épaisses, des morceaux de mozzarella, des olives, un filet d'huile d'olive.

Salez, poivrez et dispersez de l'origan.

Enfournez au four à 200/210°C pendant 25 minutes.