

**Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...**  
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

## **Pizza du sud au romarin**



Faire une pâte à pizza, au choix : voir mon blog.

**Perso, j'ai fait celle de frimousse06 (sur forum Supertoinette)**

*600 g de farine T55*

*330 g d'eau*

*1 CS d'huile d'olive*

*1,5 cc de levure*

*1 pincée de sel*

ou bien préparez votre pâte à pizza habituelle, à la main, à la machine à pain ou au Thermomix.

### **Pour une pizza de 30 X 40 cm**

Dans une poêle, faire revenir avec un peu d'huile d'olive :

- 2 gros oignons rouges émincés finement +
- 1 gros poivron rouge épépiné et coupé en lamelles

Ajouter le romarin....Laisser cuire tout doucement pendant 5 à 7 min environ en touillant de temps en temps....tout doux tout doux ! Tranquillo !

Un peu de poivre mais le sel est facultatif car la tapenade va saler l'ensemble.

A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler votre pâte à pizza. La napper de tapenade (environ 100 g).

Répartissez les lamelles d'oignons rouges et de poivron rouge par-dessus puis de la mozzarella (une boule de 125 g) en petits bouts.

Ajouter de nouveau un peu de romarin.

**Cuire au four préchauffé à 250° pendant environ 20 à 30 min (selon les fours).**

Source : d'après un tout petit livre "LES PIZZAS" de la collection Gründ.

