

Pizza à la feta

Pour 2 gros mangeurs ^^ :

- 1 pâte à pizza, avec 250 g de farine ([voir ici, clic](#))
- 1 petite boîte de tomates pelées
- 1 oignon
- 75 g de feta
- herbes de votre choix : thym et origan pour ma part

Réaliser la pâte à pizza ([voir ici, clic](#)) et l'étaler sur le plan de travail, puis la déposer sur la plaque du four recouverte de papier cuisson.

Emincer l'oignon finement.

Verser la boîte de tomates dans une poêle et faire chauffer. Ecraser les tomates à la fourchette pour obtenir une purée. Vous pouvez ajouter 1/2 morceau de sucre. Stopper la cuisson quand la purée a réduit.

Verser la sauce tomate sur la pâte. Ajouter par dessus l'oignon.

Emietter la feta et l'ajouter sur la pizza.

Poivrer et saler légèrement.

Faire préchauffer votre four au maximum, pour moi 270°C et enfourner pour 10 à 15 min. Surveiller.

Saupoudrer d'herbes à la sortie du four.

