

## PIZZA DU JARDINIER

250 g de pâte feuilletée

1 gros oignon

1 blanc de poireau

1 petite courgette

1 aubergine moyenne

1 gros poivron rouge ou jaune ou vert

100 g de champignon de Paris

250 g de mozzarella

1 ramequin de purée de tomate maison ou du commerce.

40 g de parmesan ou gruyère

Sur du papier sulfurisé ou plaque anti-adhésive :

Etaler et former la pâte en rond ou en rectangle

Piquer avec une fourchette toute sa surface en laissant  
2 cm de son périmètre  
( la bordure non piquée )

Préchauffer le four à 220° et précuire la pâte durant 8 mn afin qu'elle garde son feuilletage  
une fois garnie.

Faire revenir dans une poêle avec très peu d'huile les oignons et poireaux jusqu'à leurs  
colorations transparentes , réserver.

Faire revenir les rondelles de courgette préalablement découpées jusqu'à une légère  
coloration , réserver ( égoutter dans un linge pour éliminer l'eau qu'elles contiennent )

Faire revenir les rondelles d'aubergine préalablement découpées jusqu'à une légère  
coloration , réserver ( égoutter dans un linge pour éliminer l'eau qu'elles contiennent )

Idem pour les champignons de Paris préalablement découpés , réserver.

Faire griller le poivron au four afin de faciliter son épluchage et le rendre plus digeste , le\*  
couper en lanières , réserver.

Garnissage de la pâte :

Etaler une légère couche de purée de tomate en arrêtant  
à 2 cm des bords.

Déposer les lamelles d'oignon et poireau sur toute la surface purée de tomate.

Mettre des rondelles de mozzarella , quelques lamelles champignons de Paris ,

Ajouter les rondelles d'aubergine et les rondelles de courgette.

Poser les dernières lamelles de champignons de Paris,les rondelles de mozzarella

déposer les lanières de poivron et en surface pour finir parsemer le parmesan ou le gruyère râpé.

Préchauffer le four à 220° et enfourner pour une cuisson de 20/25 mn environ.

Server chaud et Bon Appétit !