

**INGRÉDIENTS**

🍴 2 PORTIONS

🕒 35 MIN

👤 FACILE

1 paquet de Sensational filet mexicain Garden Gourmet

1 paquet de pâte à pizza (nous avons utilisé une base de chou-fleur, mais n'hésitez pas à alterner !)

1 boîte de sauce tomate

60 g de brocoli

1 poivron rouge et 1 poivron orange

1 oignon rouge

40 g de maïs

1 càc d'origan

20 g de fromage végétal

Célèbre la Fierté avec cette savoureuse et originale recette veggie arc-en-ciel ! Une recette simple, colorée et amusante que tout le monde va adorer, réalisée avec nos Sensational filet mexicain Garden Gourmet.

**PRÉPARATION****1. Préchauffe le four et prépare les légumes**

Préchauffe ton four à 220°C. Hâche tous les légumes : brocoli, oignon rouge et poivrons.

**2. Compose ta pizza**

Garnis ta pizza. Ouvre ta boîte de sauce tomate, étale en un peu sur le fond de ta pâte à pizza et ajoute de l'origan et du fromage.

**3. Créé l'arc-en-ciel avec les garnitures**

Ajoute tous les légumes hachés à ta base, du maïs et des Marinated filet pieces. Ajoute ces ingrédients en couches de couleurs pour qu'ils forment un arc-en-ciel comme sur la photo, de la couleur violette de l'oignon au rouge du poivron.

**4. Cuis la pizza et géguste la fierté !**

Lorsque tu es satisfait, place la pizza au four pendant 10 minutes et déguste !

**RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR  
GARDENGOURMET.BE/FR**