

INGRÉDIENTS

1 paquet de Filet Pieces
Mediterranean Style 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 cuillère à café d'origan

20 g de fromage végétal

 2 PORTIONS 35 MIN FACILE

Prépare cette magnifique pizza colorée avec nos Filet Pieces
Mediterranean Style 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**