

Pizza aubergines / poivron / Chorizo

IL vous faut :

- une pâte à pizza... (du commerce ou maison , c'est meilleur...)
- 1 petite aubergines...
- 1 poivron...
- 1 morceau de Chorizo...
- 15 cl de crème fraîche semi épaisse...
- 1 morceau de gruyère...
- 1 sachet de Gruyère râpé...
- thym, poivre, sel...

.....
Préchauffez le four à 240°
.....

Lavez l'aubergine et coupez là en tranche fine (5mm maxi)...

Lavez le poivron et détaillez le en lamelle...

Découpez une dizaine de bâchettes de gruyère de 5mmx5mm environ..

Étalez votre pâte sur votre plaque de cuisson...

Déposez vos bâchettes de gruyère sur le pourtour du plat...

Repliez la pâte par dessus en jointant bien, pour éviter que le gruyère ne coule...

Étalez la crème fraîche sur la pâte, saupoudrez d'un peu de thym et de poivre...

Disposez en rosace les tranches d'aubergine...

Posez par dessus les lamelles de poivron et des tranches de Chorizo...

Recouvrez de gruyère râpé et enfournez à 240 ° environ 10/12 mn...

Et bon appétit bien sur!