

## Pizza aux légumes confits, roquette et parmesan



### Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
70 grammes	Aubergines grillées à l'huile de tournesol en boîte 4/4 DEMETRA	0097976
50 grammes	Copeaux de parmesan	~
70 grammes	Courgettes grillées à l'huile en boîte 4/4 DEMETRA	0098654
10 grammes	Echalote lanière en sachet 1 kg LA CASE AUX	0015622
300 grammes	Farine de blé tendre PZ3 type 00 pour pizza en sac 5 kg GRAN MUGNAIO	0094054
15 centilitres	Huile d'olive vierge extra Grande Selection en bouteille 75 cl GID	0170821
PM	Origan en feuille en boîte 120 g DUCROS	0060369
PM	Roquette	~
150 grammes	Sauce tomate pizza en boîte 5/1 MUTTI	0025379
50 grammes	Tomates semi-séchées à l'huile de tournesol en boîte 4/4 DEMETRA	0097979

### Étapes de préparation

- 1 Réaliser une pâte à pizza en respectant les temps de pétrissage et de repos.
- 2 Préchauffer le four à 240°.
- 3 Etaler la pâte en forme de rond d'un diamètre d'environ 30 cm.
- 4 Etaler la sauce pizza sur la pâte.
- 5 Répartir les ingrédients (aubergines, courgettes, tomates) puis assaisonner avec

- 5 l'origan.
- 6 Cuire au four 5 à 7 minutes à 240°.
- 7 A la sortie du four, disposer la roquette, les copeaux de parmesan et un trait d'huile d'olive.

## Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Saint-Guilhem-le-Désert rouge IGP 2016 en bouteille 75 cl **LE LOUP DANS LA BERGERIE**