## **PIZZA AUX ALGUES**

Ingrédients

3 cs d'algues en paillettes Un peu de tartimer 2 cs d'huile d'olive 1 boîte de tomates pelées en dés 150 g de mozzarella Quelques olives 40 g de sésame Sel poivre 300 g de pâte à pizza

## Préparation

Faire revenir rapidement les algues dans l'huile, ajouter les tomates et le tartimer jusqu'à épaississement de la sauce

Assaisonner puis étaler le tout sur la pâte fine

Parsemer avec la mozzarella découpée en cubes, les graines de sésame et les olives

## Cuisson

20 minutes au four préchauffé à 220°



Recette proposée par brigitte G d'après le site internet « Epoch Times – édition francophone Catherine Keller « la grande époque » Genève

Troc-recette du 18 / 5 / 2017

