



# Pizza Catalane

## Ingrédients

4  Pour 4

### Portions

- 1 Pâte À Pizza
- 0,5 Poivron Rouge
- 0,5 Poivron Jaune
- 3 C À Soupe De Crème Fraîche Semi-Épaisse
- 1 **Ducros® Mélange À La Mexicaine**
- 5 Olives Noires
- 20 G De Féta

## Procédure

1. Abaisser la pâte. Étaler la crème fraîche semi-épaisse.
2. Saupoudrer de Mélange Mexicain Ducros.
3. Tailler les poivrons en fines lamelles à l'aide d'une mandoline. Les disposer sur la pizza.
4. Répartir la féta grossièrement émietée et les olives noires sur la pizza.
5. Cuire 10 mn à 180°C. Servir

**TYPE DE RECETTE: PIZZAS ET TARTE**

**TEMPS DE PRÉPARATION : 5**

**TEMPS TOTAL: 10**