Pizza pesto de tomates, courgettes et Poulet

Les ingrédients

- 1 Pâte à Pizza Fine et Ronde HERTA
- 4 tranches de Poulet à la Broche HERTA
- 150g de pesto de tomates séchées
- 3 tomates en grappes de taille moyenne
- 1 courgette
- 100g de petites boules de mozzarella
- 40g d’olives noires dénoyautées
- 100g de roquette
- Huile d’olive

Préparation:

- Préparation : Préchauffez le four à 220°C. Faites chauffer la plaque allant au four pour la pizza.
- Déroulez la Pâte à Pizza HERTA avec le papier cuisson sur la plaque. Repliez les bords.
- Etalez le pesto sur tout le fond de la pizza, découpez les tomates en deux et la courgette en lamelles puis dressez-les sur le pesto. Découpez les tranches de Poulet HERTA en lanières et disposez-les dessus avec les boules de mozzarella et les olives. Ajoutez un trait d’huile d’olive, poivrez et salez.
- Enfournez pendant 16 minutes jusqu’à ce qu’elles soient croquantes. Servez avec de la roquette.

Préparation: **0-15 min**

Type de plat: **Plat principal**

Personnes: **2**