



## **Pizza pesto de tomates, courgettes et Poulet**

### **Les ingrédients**

- 2 Pâtes à Pizza HERTA
- 8 tranches de Poulet HERTA
- 150g de pesto de tomates séchées
- 6 tomates en grappes de taille moyenne
- 1 courgette
- 150g de petites boules de mozzarella
- 80g d'olives noires dénoyautées
- 100g de roquette
- Huile d'olive

### **Préparation:**

- Préparation : Préchauffez le four à 200°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.
- Enfourez pendant 20 à 25 minutes jusqu'à ce qu'elles soient croquantes. Servez avec de la roquette.

Préparation: **0-15 min**

Type de plat: **Plat principal**

Personnes: **4**