

PIZZA À L'AUBERGINE ET AUX ÉPINARDS

*250g de pâte à pain
1 aubergine en rondelles
3 gros oignons hachés
1 c. à s. d'huile d'olive
6 petits tas d'épinards surgelés
origan
poivre du moulin*

Faire rissoler les oignons et les aubergines dans l'huile d'olive. Baisser ensuite le feu, couvrir et laisser mijoter 1 bonne demi-heure à feu très doux. Étendre la pâte dans un moule à pizza huilé, étendre la garniture d'oignons et d'aubergine, et poivrer. Déposer joliment les petits tas d'épinards, saupoudrer d'origan et enfourner la pizza dans un four préchauffé à 200° pendant 15 minutes environ.