

PIZZA AU POTIRON

*250g de pâte à pain
1 bol de sauce tomate
400g de potiron en dés
2 oignons en rondelles
1 c. à s. d'huile d'olive
sauge - origan
sel - poivre*

Dans une cocotte, faire cuire à l'étouffée les oignons et le potiron, aromatisés de sauge et assaisonnés de sel et de poivre.

Étendre la pâte dans la platine, y étendre la sauce tomate, puis le potiron.

Saupoudrer d'origan et cuire une vingtaine de minutes, à 250°.