

PIZZA AU CHORIZO DE SEITAN

*250 g de pâte à pain
1 bol de sauce tomate
1 poivron vert coupé en lanières
8 cm de chorizo de seitan, coupé en rondelles (recette)
1 petite boîte de brisures de cœurs de palmier
quelques cœurs d'artichaut
quelques olives vertes
1 c. à s. d'huile d'olive
origan*

Dans une poêle, faire revenir les lanières de poivrons et les rondelles de chorizo de seitan à l'huile d'olive pendant 10 minutes.

Abaissier la pâte à pain sur une platine à pizza huilée, y étendre la sauce tomate et garnir de légumes et de chorizo de seitan. Saupoudrer d'origan.

Cuire pendant 15 minutes, dans un four préchauffé à 200°.