

PIZZA À LA TOMATE FRAÎCHE ET AUX COCOS

Pâte

300 g de farine
sel
1 c. à s. d'huile d'olive
1 sachet de levure
eau

Garniture

3 tomates coupées en tranches fines
3 oignons finement émincés
60 g de haricots cocos cuits
une dizaine d'olives vertes
origan
1 dl d'huile d'olive
levure maltée en paillettes
sel-poivre

Dans une terrine, mélanger la farine, le sel, la levure et l'huile puis ajouter, tout en pétrissant, suffisamment d'eau pour obtenir une pâte lisse et élastique. Laisser lever deux heures dans un endroit tempéré.

Étendre la pâte sur un moule à pizza huilé, y déposer une première couche de tomates fraîches. Saupoudrer abondamment d'origan. Disposer en-

suite une couche d'oignons. Terminer par les haricots cocos et les olives.

Fouetter l'huile d'olive en y incorporant du sel et du poivre selon le goût, ainsi que de la levure de bière maltée en paillettes, jusqu'à obtenir une pâte onctueuse. La répandre ça et là sur la pizza.

Cuire la pizza pendant 15 à 20 minutes dans un four préchauffé à 200°.