# Pizza à l'**Émietté de Maquereau des Boucaniers**







4 personnes | 10 min préparation | 15-20 min cuisson

## Les ingrédients

**2 boîtes de 80g** d'Émietté de Maquereau des Boucaniers la belle-iloise
**250 g** de pâte à pizza
**200 g** de coulis de tomate
**1/4** de poivron rouge
**2** boules de mozzarella
**1 pincée** d'origan
**30 g** de pignons de pin

## Les étapes

1- Mettre le four à préchauffer à 240°C et positionner la grille plutôt basse
2- Égoutter la mozzarella, la couper en tranches et répartir sur chaque rond
3- Couper le poivron rouge en petits dés puis parsemer les pizzas
4- Saler, poivrer puis saupoudrer d'origan
5- Faire cuire pendant 15 à 20 min jusqu'à ce que les pizzas soient dorées
6- Répartir ensuite l'Émietté de maquereau des Boucaniers, quelques pignons de pin et des feuilles de basilic avant de servir