

Pizza du campeur

Ingrédients

- 2 x 250g de pâte à pizza
- 150g fromage mozzarella 20% de la fromagerie Roy
- 2 saucisses "toute garnie" de Cochons Cent Façons
- 2 grosses tomates
- 1 boîte de champignons frais
- 2 gousses d'ail
- 8 feuilles de basilic
- Origan séché
- Sel et

poivre

Instructions

1. Emonder et épépiner les tomates coupées en deux puis fumer indirect 15-20 minutes
2. Râper l'ail et hacher le basilic, mélanger aux tomates broyées, saler, poivrer et 2 bonnes pincées d'origan.
3. Dans une poêle en fonte, faire revenir uniquement la chair de saucisse et les champignons.
4. Abaisser les pâtes à pizza sur de la semoule de maïs.
5. Dans la même poêle bien chaude, saisir un côté de la pâte 2 minutes puis retirer la poêle du feu. Virer la pâte de l'autre côté, ajouter d'abord 2/3 du fromage râpé, la sauce tomate, le mélange viande champignons et 1/3 du fromage puis remettre au bbq environ 5 minutes
6. Faites tripper vos amis!