

# Pizza soleil au chorizo



- Type de plat : **Plat**
- Préparation : **20 min**
- Difficulté : **Débutant**
- Cuisson : **20 min**
- Budget : **Petit**
- Pour : **4 personnes**

## Ingédients



- - 1 rouleau de pâte à pizza grande, ronde et fine (Herta)
- - 3 cuil. à soupe de sauce tomate épaisse
- - 150 g de chorizo
- - 125 g de mozzarella râpée
- - 2 ciboules
- - 1 jaune d'œuf

## Préparation



1. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Déroulez la pâte. Avec la pointe d'un couteau bien tranchant, dessinez au centre une étoile à 8 branches d'environ 12 à 14 cm de diamètre.
2. Retirez la peau du chorizo et hachez-le. Émincez les ciboules et poêlez-les 5 min dans l'huile. Étalez la sauce tomate sur la pâte sans en mettre au centre. Éparpillez dessus le chorizo, les ciboules et la mozzarella.
3. Rabattez les pointes de l'étoile sur la garniture. Badigeonnez-les éventuellement de jaune d'œuf allongé d'1 cuil. à café d'eau. Enfourez et laissez cuire environ 20 min.