**Pizza tomates-sardines**

Ingrédients : (pour 1 ou 2 personnes)

- 1 pâte à pizza maison (voir [recette ici](http://www.evacuisine.fr/archives/2014/04/08/index.html)) (J'ai fait la moitié de cette recette, ça m'a donné une petite pizza)

- 4 tomates (2 jaunes, 2 rouges)  
- 1 boîte de sardines à l'huile  
- Sel, poivre  
- Origan séché

Recette :

Préparez la pâte à pizza en suivant la [recette ici](http://www.evacuisine.fr/archives/2014/04/08/index.html).

Étalez la pâte à pizza en un cercle sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé. Préchauffez le four à 200° (th.6-7).

Rincez les tomates et coupez-les en lamelles pas trop fines. Disposez-les sur la pâte en cercle, en alternant avec les couleurs des tomates. Disposez les sardines en boîtes coupées grossièrement sur les tomates, après avoir ôté les arêtes centrales. Salez, poivrez et parmsemez d'origan séché.

Cuisson :

Faites cuire la pizza pendant environ 30 mn à 200° jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée. Si vous avez utilisé de la pâte brisée, je vous conseille de mettre le feu sur 180°.

Un vrai délice !

***http://www.evacuisine.fr/***