



Pizzas

Pâte à pizza pour 4 personnes

Ingrédients : 250 gr de farine,
10 cl d'eau, 1 sachet de levure de boulanger, sel.

Recette : Faites tiédir l'eau, et y incorporer la levure. Laissez quelques minutes. Mélanger la farine, le sel et ajouter la levure réhydratée avec l'eau.
Pétrir la pâte.

Pizza saumon crème fraîche mozzarella

Ingrédients : 1 pâte à pizza, 4 tranches de saumon fumé, 1 pot de crème fraîche (20cl), deux sachets de mozzarella.

Recette : étalez la pâte à pizza, y étaler la crème fraîche, les tranches de saumon fumé et enfin, les morceaux de mozzarella coupés en rondelles. Mettre au four, 20 minutes th.6

Pizza thon, Champignons, fromage râpé

Ingrédients : 1 pâte à pizza, 250 gr de champignons frais, 2 boites de thon, 1 boite de sauce tomates,
1 sachet de fromage râpé.

Recette : égouttez les boites de thon. Lavez les champignons, les émincer. Étalez la pâte à pizza, y étaler la sauce tomates, puis le thon, les champignons émincés et enfin le fromage râpé.
Mettre au four 20 min th.6



Pizza burger

Ingrédients : 1 pâte à pizza, 1 boîte de sauce tomates, 2 tomates, 300 gr de steak haché, 10 tranches de cheddar, huile d'olive, 3 oignons.

Recette : Pelez et émincez les oignons, faites les revenir avec un fond d'huile. Ajoutez le bœuf hachée, salez, poivrez et mélangez. Étalez la pâte à pizza et nappez la de sauce tomates. Répartissez le mélange bœuf oignons sur la pâte, recouvrez de rondelles de tomates et de tranches de cheddar. Mettre au four 20 min th.6

Pizza chèvre miel

Ingrédients : 1 pâte à pizza, 1 pot de crème fraîche (20 cl), 1 bûche de fromage de chèvre, 4 cuillères à soupe de miel liquide.

Recette : étalez la pâte à pizza. Versez la totalité du pot de crème fraîche et bien la répartir. Coupez le fromage de chèvre en tranches, puis les répartir sur la crème. Ajoutez le miel uniformément. Enfournez 20 min th.6



Pizza chocolat banane

Ingrédients : 1 pâte à pizza, 250 gr de chocolat noir, 10 cl de crème fraîche, 2 ou 3 bananes.

Recette : Faites fondre le chocolat au bain marie, y ajouter la crème fraîche et mélangez. Coupez les bananes en rondelles. Étalez la pâte à pizza, étalez dessus le chocolat fondu et les rondelles de bananes. Mettre au four 20 min th.6



Buon appetito !

