

Recette : MINI PIZZAS (À LA POÊLE) !

Apéritifs



MINI PIZZAS (À LA POÊLE) !

INGRÉDIENTS

Pour cette recette, la garniture varie selon les goûts !

200 grammes de pâte à pizza

Sauce tomate

3 tranches de jambon

Chèvre

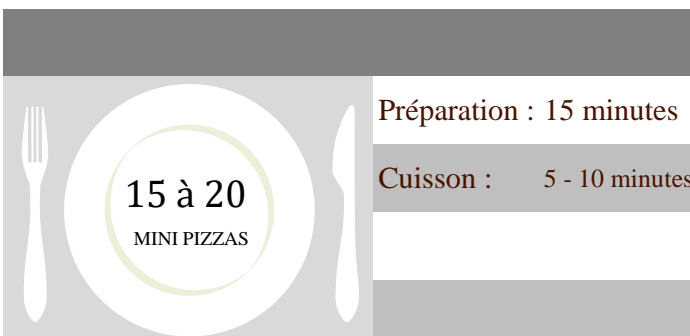
Autres garnitures possibles : gruyère, mozzarella, lardons, roquefort, parmesan, poivre, épices, origan, oignon

PRÉPARATION

1. Couper le jambon en petit morceau.
2. Couper le chèvre en petit morceau également.
3. Préparer votre pâte à pizza.
4. Faire de petit cercle à l'aide d'un verre ou d'un emporte pièce pour former les mini pizzas.
5. Cuire un des côtés des mini pizzas puis les retourner.
6. Rajouter, à ce moment, la sauce tomate ainsi que le jambon.
7. Laisser cuire.
8. Enlever les mini pizzas et renouveler l'opération.
9. Mettre une feuille de cuisson dans la poêle.
10. Mettre les petits morceaux de chèvre, les retourner de temps à autre (ils doivent jsutes chauffer et devenir légèrement coulant).
11. Placer-les sur les mini pizzas.

Un Conseil ?

À déguster aussitôt.



C'est à vous de jouer !