



Mini pizzas

D'après CuisineAZ

GUIDE DE PRÉPARATION : MINI PIZZAS POUR LES ENFANTS

INGRÉDIENTS

- 400 g de pâte à pizza
- 400 g de sauce tomate
- 9 tranches de jambon blanc
- 2 boules de mozzarella
- 10-12 olives
- quelques tomates cerises rouges ou jaunes
- huile d'olive
- sel, poivre

PRÉPARATION

ÉTAPE 1 :

→ Préchauffez le four à 230°C.

ÉTAPE 2 :

→ Coupez la mozzarella en petits morceaux, dénoyautez et coupez les olives en fines rondelles, lavez et coupez les tomates cerises en deux, taillez le jambon en fines lamelles.

ÉTAPE 3 :

→ Sur un plan de travail fariné, divisez la pâte à pizza en 27 boules de même grosseur. Abaissez finement chaque boule avec un rouleau à pâtisserie et déposez-les sur une ou plusieurs plaques de four recouvertes de papier sulfurisé.

ÉTAPE 4 :

→ Répartissez sur le dessus de chacune, la sauce tomate et 2 ou 3 morceaux de mozzarella.

Ajoutez ensuite les lamelles de jambon, les morceaux de tomates cerises et les rondelles d'olive pour former les yeux, le nez, la bouche et les cheveux.

ÉTAPE 5 :

→ Versez un filet d'huile d'olive sur chaque mini pizza puis parsemez de sel et de poivre.

ÉTAPE 6 :

→ Enfournez pendant 13-14 minutes jusqu'à temps que le fromage gratine.

ÉTAPE 7 :

→ Prenez une photo des mini pizzas, puis dégustez tiède ou froid !