

Pizzas fleurs

Ingrédients

- 1 PÂTE À PIZZA
- DES PETITES TOMATES EN GRAPPE OU DES MINITOMATES
- 1 BRIQUE DE CHÈVRE FRAIS
- THYM
- HUILE D'OLIVE VIERGE

Matériel

- 1 COUTEAU
- 1 PLAQUE À FOUR
- 1 FEUILLE DE PAPIER SULFURISÉ

PETITE LISTE DE PRODUITS
Olives
Cornichons
Jambon cru ou cuit
Chorizo
Lardons
Gruyère râpé
Lamelles de courgette
Crème d'anchois
Petits oignons
Poivrons...

CES PETITES PIZZAS, FACILES À TRANSPORTER ET À TENIR EN MAIN, SONT PARFAITES POUR UN PIQUE-NIQUE D'ÉTÉ. TU LES DÉGUSTERAS TIÈDES OU FROIDES ET TU POURRAS ÉGALEMENT Y RAJOUTER CE QUE TU AIMES. REGARDE NOTRE LISTE QUI TE DONNERA PEUT-ÊTRE DES IDÉES...



Déroule la pâte à pizza et dessine avec la pointe du couteau des formes de fleurs.



Découpe et détache les fleurs puis dépose-les délicatement sur la plaque à four recouverte du papier sulfurisé.



Rectifie la ou les formes avec les doigts.



Découpe les petites tomates en deux et la brique de chèvre frais en rondelles puis dépose les ingrédients sur la pâte en essayant de former des pétales.



Ajoute un peu de thym puis un peu d'huile d'olive.



Fais cuire au four à 180 °C pendant une vingtaine de minutes.