



▶ Recettes filmées: www.minipic.ch/recettes

pizzette

↳ *Pizzette avec trois garnitures différentes et minipic:
un feu d'artifice de saveurs*

Ingrédients (20 pièces)

- Env. 500 g de pâte à pizza, abaissée en rectangle
- Huile d'olive pour badigeonner

Garniture 1 :

- 250 g de tomates concassées en conserve, égouttées
- Romarin frais
- minipic, coupé en morceaux
- Morceaux de parmesan

Garniture 2 :

- Tapenade verte
- minipic, coupé en morceaux
- Feuilles de persil

Garniture 3 :

- Légumes antipasto, p. ex. aubergines, courgettes, rôties au four ou achetées toutes prêtes (en marinade d'huile), bien égouttées
- Mozzarelline, égouttées
- minipic, coupé en morceaux
- Feuilles de basilic

Préparation

Répartir la pâte avec le papier de cuisson sur une plaque. Préchauffer le four à 240 °C.

Découper des rondelles de 8 cm de diamètre dans la pâte. Badigeonner la pâte avec l'huile d'olive, piquer profondément avec une fourchette.

Cuire au milieu du four pendant 12-15 minutes. Retirer, laisser refroidir. Séparer les rondelles (utiliser les morceaux restants comme snack).

Garniture 1 : garnir les rondelles de pâte avec les tomates, le romarin, le minipic et le fromage, fixer avec des cure-dents.

Garniture 2 : garnir les rondelles de pâte avec la tapenade, le minipic et le persil, fixer avec des cure-dents.

Garniture 3 : garnir les rondelles de pâte avec les légumes, les mozzarelline, le minipic et le basilic, fixer avec des cure-dents.