

Pizza

Difficulté



1



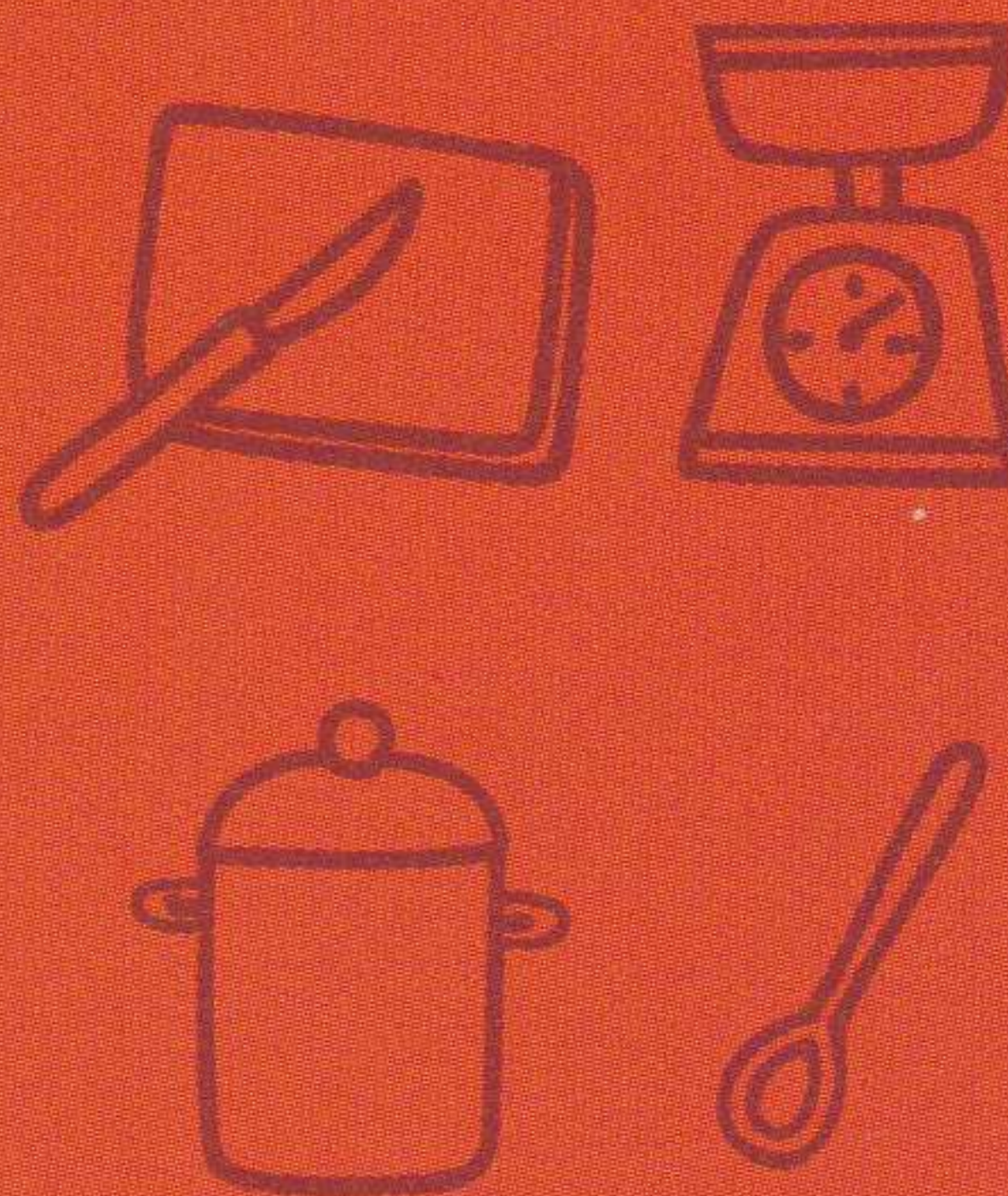
Ingrédients

- 1 rouleau de pâte à pizza
- 125 g de passata (tomates tamisées)
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 100 g de mozzarella râpée
- 75 g de maïs
- 50 g de jambon coupé en fines lanières
- quelques tranches de saucisse cuite (ou de cervelas)
- 1/2 concombre en tranches
- 3 olives noires dénoyautées
- 1 tomate
- de l'origan et du poivre
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Pour 2 personnes



Ustensiles :



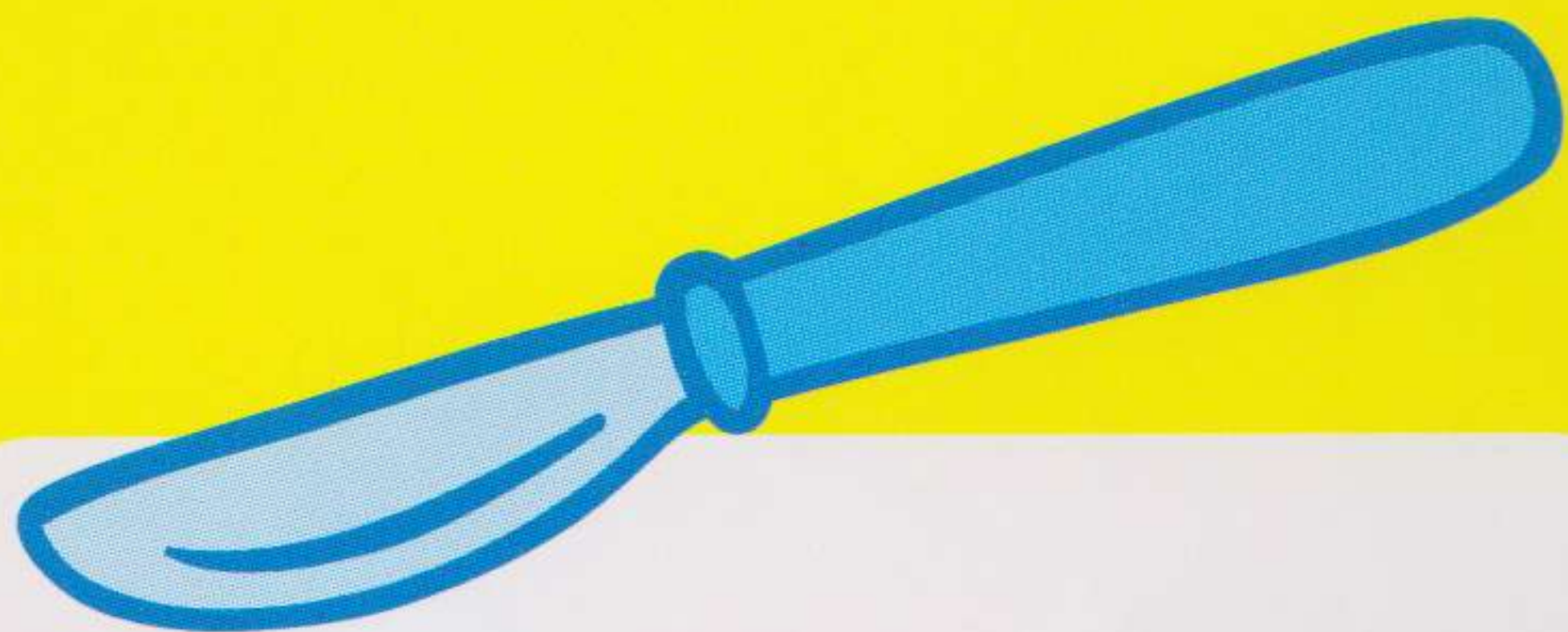
3

Ma
visag

Cou
e



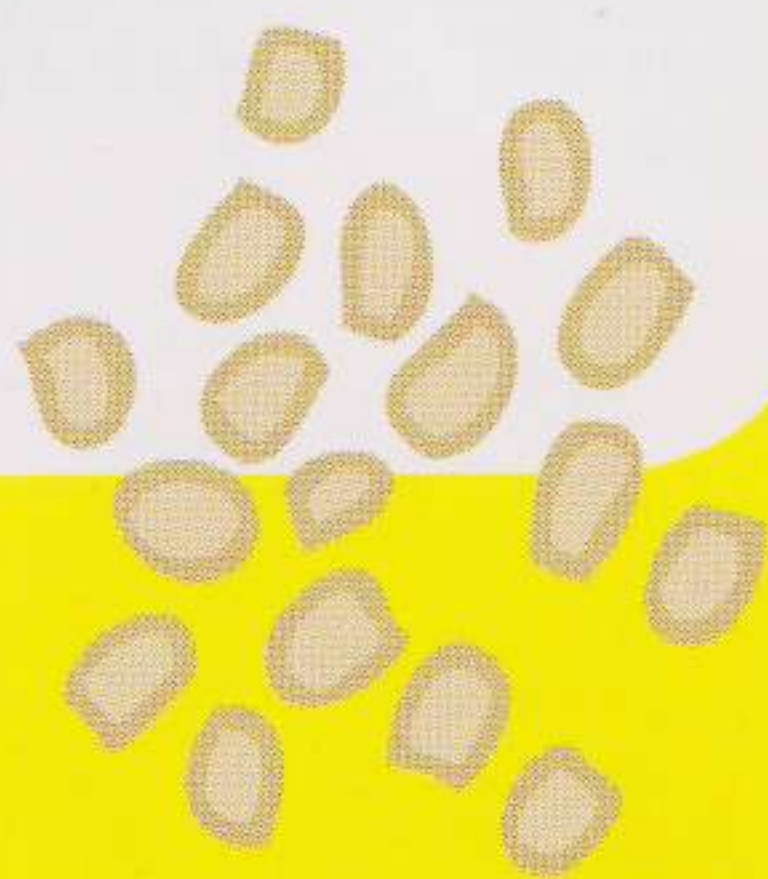
1



Préchauffe le four à 200 °C.

Épluche l'oignon et émince-le.

Fais-le revenir pendant 2 à 3 minutes dans l'huile d'olive.

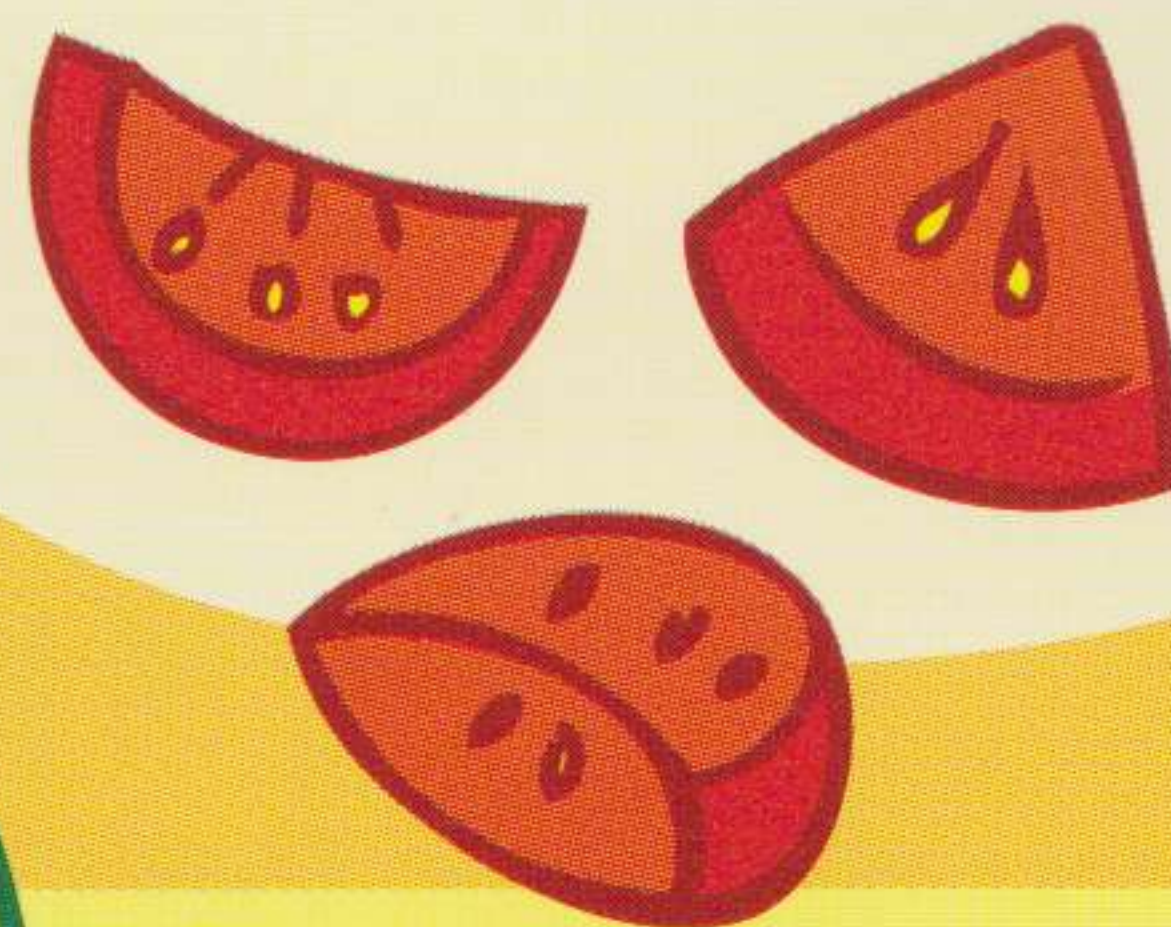


2

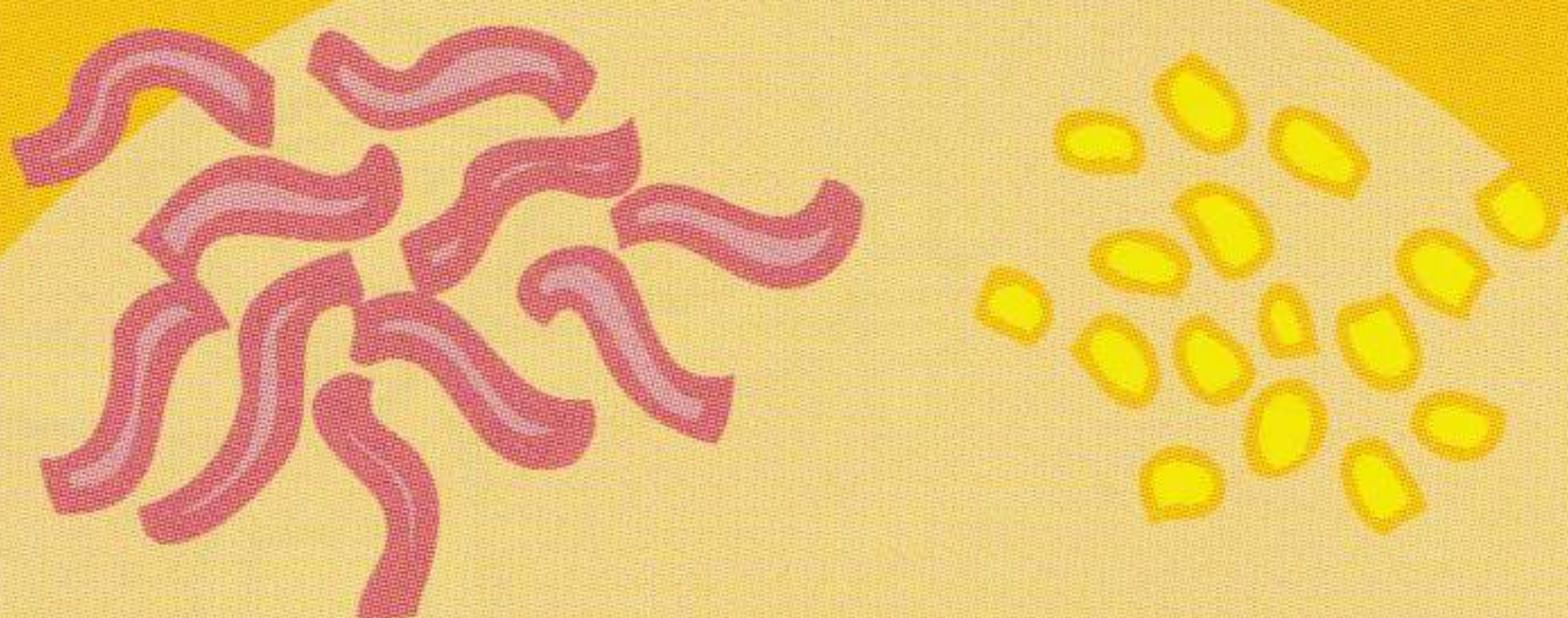


Ajoute les tomates tamisées et assaisonne avec de l'origan, du sel et du poivre. Coupe l'ail finement (tu peux aussi utiliser un presse-ail) et ajoute-le à la sauce.

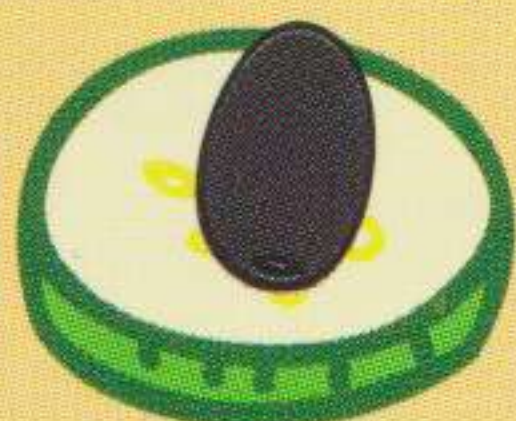
Asperge la pâte à pizza avec quelques gouttes d'huile. Recouvre-la avec la sauce tomate et parsème avec la mozzarella râpée.



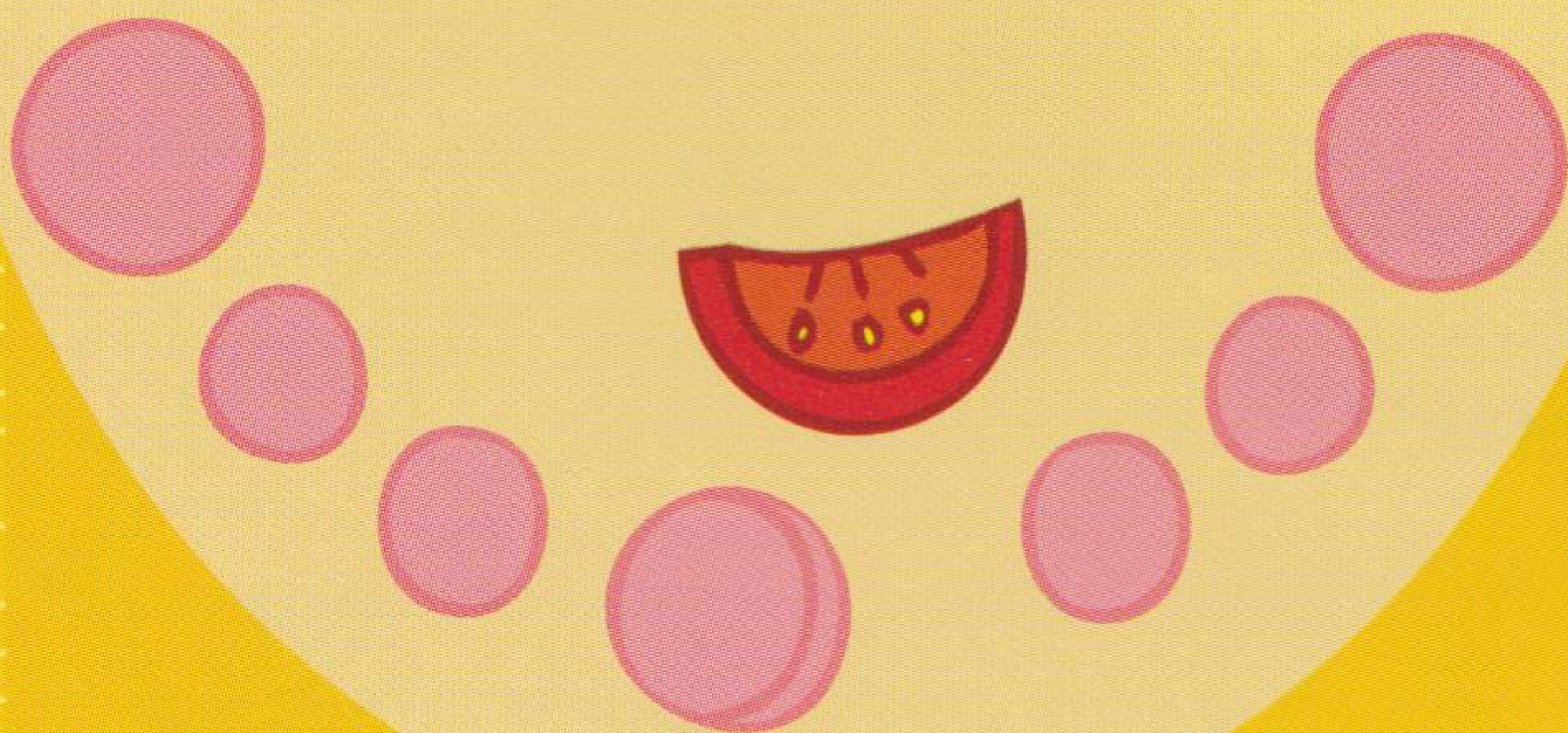
3



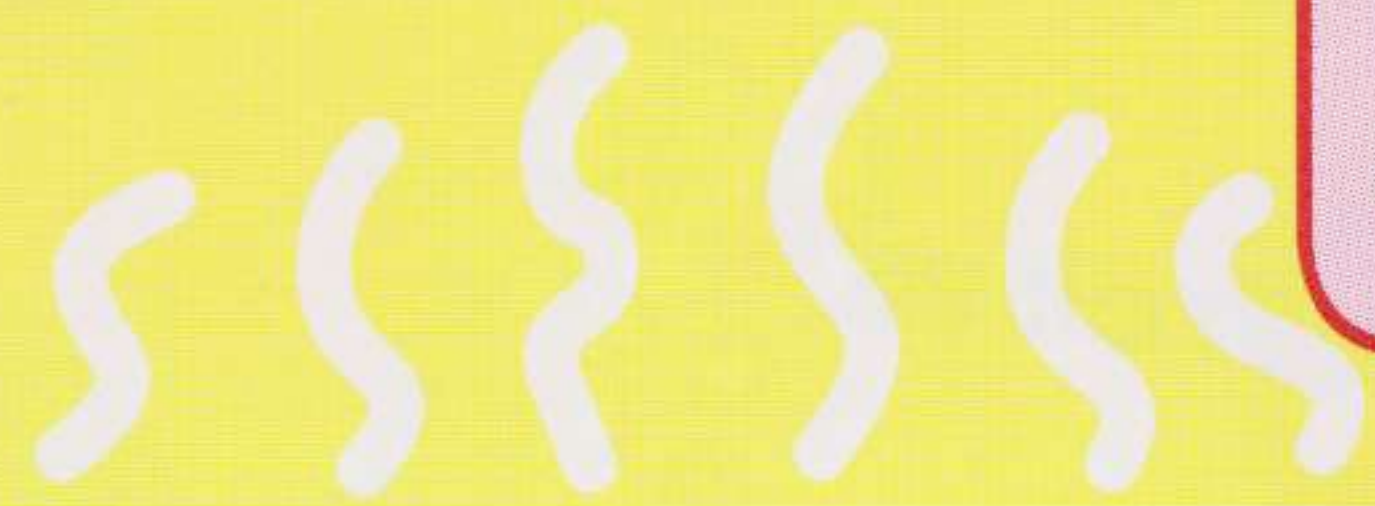
Maintenant, tu peux assembler le visage. Égoutte le maïs et dépose-le avec les lanières de jambon sur la pizza.



Coupe la saucisse cuite en tranches et arrange-les en demi-cercle.



4



Enfourne la pizza et cuis-la en suivant les indications de l'emballage de la pâte à pizza.

Sors la pizza du four et complète le visage.

Crée deux yeux avec les tranches de concombre et les olives noires coupées en deux.

Coupe une tranche de concombre en deux pour le nez et utilise un morceau de tomate pour la bouche.

Donne au visage aussi des oreilles et des boucles d'oreilles.