

Pizza des enfants

Ingrédients pour 6 personnes

- 1 petite boîte tomates en dés
- 2 tranche jambon cuit
- câpres
- origan
- mozarella
- gruyère râpé
- 700 g pâte à pizza

Graissez la tôle avec de la margarine. Etalez la pâte directement dans la tôle. Garnir le fond avec les tomates en dés puis disposez les éléments de la garniture : julienne de jambon cuit, tranches de mozarella. Saupoudrez de gruyère râpé et d'origan, répartir les câpres. Cuire à four chaud à 220 degrés (th. 7-8) pendant 15 à 20 minutes.

Temps de préparation: 0:40

Classification: Italie (pays d'origine), quiche/pizza (plat), moyenne (difficulté), 1/3 (toques)

Origine: Philippe Bégou

Date: 21.03.2006

Enregistré par: démo