

Recettes de cuisine internationale

Pizza maison

<p><u>Ingrédients pour réalisation d'une pizza</u> <u>pour 2 personnes</u></p> <ul style="list-style-type: none">• 1 pâte à pizza• 20 cl de crème fraîche• 2 tomates• Huile d'olive• Sel• Poivre• Mozzarella• Blanc de poulet• 2 tranches de jambon blanc• Câpres• Fromage râpé	<p>Budget : €</p> <p>Difficulté : facile</p> <p>Préparation : 20 mn</p> <p>Cuisson : 20 mn</p>
---	--

Couper le jambon en petits morceaux.

Couper les tomates en rondelles.

Couper 8 tranches de mozzarella.

Dérouler du papier sulfurisé sur la tourtière à pizza.

Étaler la pâte à pizza sur une épaisseur de 2 à 3 mm.

Placer la pâte ainsi étalée sur la tourtière.

Couper le surplus de pâte sur les bords.

Étaler la crème fraîche sur la moitié de la tarte, l'autre moitié étant réservée aux personnes allergiques à la crème.

Disposer les tomates sur toute la surface de la tarte.

Disposer le blanc de poulet sur les tomates.

Mettre ensuite les morceaux de jambon.

Poser les tranches de mozzarella.

Parsemer de câpres, saler et poivrer.

Arroser d'un filet l'huile d'olive et parsemer de fromage râpé.

Garnir de quelques feuilles de basilic.

Préchauffer le four à 190° et une fois chaud, enfourner la pizza pour 20 mn environ

Disposer les rondelles de tomate sur les aromates.

Mettre les tranches de mozzarella sur la tomate.

Garnir avec le thon à l'huile d'olive.

Terminer en remettant de la préparation aux aromates sur le thon.

C'est prêt.