



Pizzas rigolotes

15

Ingrédients

- 1 pâte à pain (voir fiche recettes de base ou une pâte toute prête)

Sauce tomate :

- Purée de tomates
 - 1 oignon
 - Herbes de Provence
 - matière grasse
- ou
- 1 boîte de tomates concassées

Garniture

- Jambon, saucisses cocktail, champignons de Paris, olives noires et vertes, mozzarella, gruyère râpé, tomates en rondelles, poivrons, chorizo, crevettes...



Technique

- Préchauffer le four.
- Séparer la pâte en autant de parts que de pizzas à réaliser (une par enfant, par exemple) et la présenter en boule que les enfants pourront étaler.
- Préparer la sauce tomate en faisant fondre doucement les oignons avec un peu de matière grasse.
 - Y ajouter la purée de tomates et les herbes de Provence.
 - Passer ce mélange au mixer
 - Présenter les différents ingrédients de garniture dans des saladiers.
 - Étaler la pâte et la disposer sur la plaque du four.
 - Garnir la pâte avec les ingrédients choisis.
 - Mettre au four et laisser cuire 5 à 10 minutes environ selon la taille des pizzas.
 - Déguster chaud.

Matériel

- Une plaque à pâtisserie du four
- Une poêle
- Un couteau
- Une planche à découper
- Un mixer
- Autant de saladiers que d'ingrédients pour la garniture
- Du papier essuie-tout

Truc du chef

- Préparer la pâte la veille et la laisser reposer au réfrigérateur dans un sachet plastique.