



Collations

Mini pizzas de Noël

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 paquets de pâte à pizza prête à l'emploi
2 cuillères à soupe de poivrons rouges (en dés)
50 grammes de mozzarella (râpée)
50 grammes de parmesan (râpé)
100 grammes de pesto vert
100 millilitres de passata
2 tranches de salami
1 carotte (petite)
poivre
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 180°C. Déroulez la pâte à pizza et avec un emporte-pièce découpez des sapins de Noël et des bonhommes de neige. Ou choisissez vos propres modèles.

Coupez le salami en fines lamelles. Découpez la carotte en petites rondelles.

Enduisez les sapins avec le pesto. Saupoudrez avec les dés de poivron et la mozzarella. Enduisez les bonhommes de neige avec la passata. Salez et poivrez. Avec une lamelle de salami faites une petite écharpe autour du cou. Avec les rondelles de carotte imitez les boutons du manteau. Saupoudrez avec le parmesan râpé. Enfournes les pizzas 15 minutes.

Ustensiles de cuisine

Four
Un emporte-pièce

