



Les plats principaux

## **Fête de pizzas**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

8 pistolets  
poivre  
sel

### **Bruschetta**

2 tomates (coupées en dés)  
1/4 oignon (finement ciselé)  
1 poignée feuilles de basilic (frais)  
1 gousse d'ail  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive

### **Pizza 4 fromages**

200 millilitres de passata  
2 cuillères à café d'oregano  
2 cuillères à soupe de mozzarella (râpée)  
2 cuillères à soupe d'Emmentaler (râpé)  
1 cuillère à soupe de parmesan (râpé)  
50 grammes de gorgonzola

### **Pizza Americana**

200 millilitres de passata  
2 cuillères à café de fines herbes Provençales  
100 grammes viande hachée (cuit en vrac)  
1/2 oignon rouge (en demi-anneaux)  
4 cuillères à soupe cheddar (râpé)

### **Pizza Parma**

200 millilitres de passata  
1 cuillère à soupe de mozzarella (râpée)  
4 tranches de jambon de Parme  
1 chicon (finement coupé)  
1 cuillère à soupe de miel  
1/2 poire (en tranches)

**Encore des pains pita d'hier? Parfait ! Vous pouvez en faire aussi des minis pizzas.**

### **Méthode de préparation**

Chauffez le four à 180°C. Ouvrez tous les pistolets en deux et tartinez-en 2/3 moitiés avec de la passata, gardez-en 1/3 sur le côté.

Garnissez-en 1/4 avec du chicon, une tranche de poire et de jambon et de la mozzarella.

Garnissez les 1/4 suivants avec du cheddar, des morceaux de haché, de l'oignon rouge et les épices provençales.

Garnissez les 1/4 derniers avec la mozzarella, le gorgonzola, l'Emmentaler et le parmesan et terminez par l'origan.

Badigeonnez les moitiés vides avec de l'huile d'olive puis déposez tous les pistolets sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, salez et poivrez puis enfournez 10-15 minutes.

Entretemps mélangez les tomates avec l'ail, l'oignon et l'huile d'olive puis salez et poivrez. Retirez les pistolets du four et terminez les moitiés vides avec la sauce de tomates et du basilic frais.

### **Ustensiles de cuisine**

Four

