



Les plats principaux

Pizza happy Christmas

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 paquet de pâte à pizza prête à l'emploi
50 grammes Gruyère (râpé)
2 cuillères à soupe de basilic (haché)
250 millilitres de passata
1 échalote (en petits morceaux)
1 gousse d'ail (écrasée)
70 grammes de mozzarella (râpée)
1 poivron vert (en lamelles)
1/2 chorizo (petit, en rondelles)
1 cuillère à soupe thym (séché)
huile d'olive

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 200°C. Pétrissez le Gruyère et le basilic dans la pâte à pizza. Roulez de nouveau la pâte sur une feuille de papier de cuisson, découpez dans la pâte un sapin de Noël, retirez le surplus de pâte et déposez le sapin avec le papier de cuisson sur une plaque de cuisson.

Faites revenir l'échalote avec l'ail dans l'huile d'olive. Versez ensuite la passata et portez à ébullition. Salez et poivrez. Versez la sauce sur la pizza et saupoudrez dessus la mozzarella.

Utilisez les lamelles de poivron comme guirlandes et les rondelles de chorizo comme boules de Noël. Saupoudrez avec le thym et enfournez 10 à 15 minutes.

Ustensiles de cuisine

Four

