

Super-Pizza !



Conception et photos : Brigitte Carrière.

IL TE FAUT :

Pour 1 pizza
de taille moyenne
(environ 17 cm)

- 1 rouleau de pâte à pizza
- 4 cuill. à soupe de coulis de tomates
- 50 g d'emmental râpé épais
- 1 boule de mozzarella
- 1 olive noire
- 1 brin de ciboulette
- 1 demi-tranche de jambon cru
- Du poivron vert et des tiges d'oignon nouveau

Astuce

Tu peux aussi faire les yeux avec une rondelle de champignon de Paris et le lacet de la cape avec des grains de maïs.

- 1** Préchauffe le four à 220 °C. Découpe un cercle de pâte un peu plus grand que la taille de ta future pizza. Place-le dans un moule rond.
- 2** Répartis le coulis de tomates sur ce cercle, puis mets du fromage râpé sur les deux tiers. Replie les bords.
- 3** Prépare la "cape" : recouvre un morceau de pâte de coulis et de fromage, replie les bords. Prépare deux pieds en pâte simple. Fais cuire les pizzas 12 min et les pieds 5 min.
- 4** "Habille" Super-Pizza : un bout de jambon pour le ruban de la cape, du poivron vert pour le "SP", des tiges d'oignon nouveau pour les bras, des cercles de mozzarella et des demi-olives pour les yeux, de la ciboulette pour la bouche.

On forme une
super-équipe !



Attention, les recettes sont à réaliser avec l'aide d'un adulte.