

MINI PIZZAS

POUR

18 cuillers FP2127 et 30 mini-tartelettes carrées FP2106

Ou 30 mini-tartelettes FP2413

Ingrédients :

- 1 pâte à pizza achetée pré-étalée
- 1 boîte de préparation pizza cuisinée
- 1 petite boîte miettes de thon au naturel
- olives vertes ou noires ou anchois
- origan ou gruyère

- Préchauffer le four à th. 6-7 (200°C) et poser les empreintes sur la plaque alu perforée.
- Avec le découpoir-cuiller, découper 18 cuillers ou avec le découpoir rond 6cm de diamètre, 30 rondelles de pâte et garnir chaque alvéole.
- Répartir une cuillère à café de coulis et quelques miettes de thon dans chaque alvéole.
- Saupoudrer d'origan
- Ajouter lamelle d'olive sur chaque mini-pizza
- Mettre au four 15 min

Servir chaud

Guy
Demarle