

## PIZZA AU BOEUF

**Nombre de personnes:** 4

**Temps de préparation:** 40 minutes

### Ingrédients:

- HACHIS PORC & BOEUF	750g
- OIGNON(S)	1 petit
- AIL EN POUDRE	un peu
- PERSIL	1 c à soupe
- CONCENTRE DE TOMATES	selon votre goût
- MOZARELLA	100g
- CHAMPIGNONS DE PARIS	100g
- POIVRON(S) JAUNE(S)	1/4
- POIVRON(S) ROUGE(S)	1/4
- OLIVE(S) NOIRE(S)	15 à 20
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Emincez finement le petit oignon. Dans un saladier, mélangez le hachis, l'oignon émincé, l'ail en poudre, le persil, sel et poivre.
- Dans le plat CRISP, étendez ce mélange de façon uniforme à l'aide du fourchette.
- Badigeonnez le dessus du pâté de viande de concentré de tomates.
- Recouvrez de mozarella.
- Nettoyez et coupez les champignons et les poivrons en lanières. Coupez les olives en deux.
- Parsemez la pizza avec les lanières de champignons, puis de poivrons. Terminez par les demi-olives.
- Recouvrez de papier sulfurisé et placez au micro-onde pendant 10 minutes sur position CRISP. Retirez le papier sulfurisé et poursuivez la cuisson encore 4 minutes.
- Servez avec une salade.

