

Minis Pizzas

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- PATE À PIZZA	220g (Maizéna - 1 sachet)
- CONCENTRE DE TOMATES	90g
- HUILE D'OLIVE	1.5 c à soupe
- GRUYERE RAPE	25g
- ORIGAN	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Préparez la pâte à pizza comme indiqué sur le sachet.
- Abaissez-la à l'aide d'un rouleau sur une épaisseur de 3 mm puis découpez avec un emporte-pièce des cercles de 3 cm de diamètre.
- Déposez-les sur une plaque munie de papier sulfurisé.
- Mélangez le concentré de tomates avec l'huile, sel et poivre.
- Étalez une petite quantité de ce mélange sur chaque cercle avec le dos d'une cuillère à café.
- Saupoudrez d'un peu d'origan.
- Coupez le gruyère finement au couteau puis déposez-en un peu sur chaque pizza.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Enfourez 10 minutes.
- Servez sans attendre.

