

Pizza Campione (à la Viande de Boeuf Hachée)

Nombre de personnes: 3

Temps de préparation: 55 minutes

Ingrédients:

- Farine à Pizza	2 sachets (2 x 250g)
- Levure	1 c à café
- Coulis de Tomates	6 c à soupe
- Origan	
- Mozzarella	sèche
- Olives Noires	qq.
- Oignons	½
- Filet Américain	500g
- Piment de Cayenne	
- Poivrons Jaunes	1
- Miel	
- Sel	
- Poivre	



Recette:

- Emincez l'oignon.
- Faites-le revenir dans du beurre chaud puis introduisez la viande hachée. Salez, Poivrez et assaisonnez de piment de Cayenne. Réservez.
- Détaillez le poivrons en lanières et faites-le revenir doucement dans un peu d'huile. Salez-poivrez et déglacez au miel. Réservez.
- Préparez votre pâte à pizza comme indiqué sur le paquet avec la levure.
- Préchauffez le four à pizza extérieur.
- Etalez la pâte assez finement puis étirez-la sur la pelle à enfourner.
- Garnissez de coulis de tomates. Recouvrez avec la viande hachée précuite puis la mozzarella sèche. Saupoudrez d'origan et répartissez les poivrons avec le jus.
- Ajoutez encore quelques olives.
- Enfournez 3-5 minutes en tournant la pizza de temps en temps et en vérifiant la cuisson.
- A la sortie du four, déposez quelques feuilles de roquette.
- Arrosez d'un filet d'huile.
- Servez sans attendre.

Remarque:

Pour 3 pizzas.