

Mini-Pizza au Bleu de Bresse et Coppa

Nombre de personnes : 10

Temps de préparation : 1 heure

Ingrédients :

- PÂTE À PIZZA	1
- COULIS DE TOMATES	qq. c à soupe
- OIGNON(S)	1 petit
- BLEU (FROMAGE)	100g (de Bresse)
- COPPA	qq. tranches
- ORIGAN	
- SEL	
- POIVRE	

Recette :

- Coupez la pâte à pizza en mini-pizza à l'aide d'un emporte-pièce.
- Répartissez le coulis de tomates sur toutes ces mini-pizzas.
- Emincez finement l'oignon et répartissez également sur le coulis de tomates.
- Préchauffez le four à 250°C.
- Coupez le fromage en morceaux et déposez-le sur l'oignon.
- Salez un peu, poivrez et saupoudrez d'origan.
- Coupez la coppa en lamelles et déposez au sommet de toutes les mini-pizzas.
- Enfourez pour 7-10 minutes.

