

# LA PIZZA

**TOMATE, CHAMPIGNONS,  
PARMESAN, COMTÉ**



IL FAUT :

**DE LA PÂTE À PAIN,**  
(réalisée avec la recette précédente)



**DE LA SAUCE TOMATE**



**QUELQUES CHAMPIGNONS**



**DU PARMESAN**



**DU COMTÉ**



1



PRÉPARER DE LA PÂTE À PAIN (voir la recette de la semaine dernière)  
LA FAIRE LEVER PUIS PÉTRIR DE PETITES BOULES.

2



SUR UN MORCEAU DE PAPIER CUISSON,  
ÉTALER LA PÂTE AU ROULEAU.

3



ÉTALER LA SAUCE TOMATE AVEC UNE CUILLÈRE .

4



AJOUTEZ LES CHAMPIGNONS.

5



AJOUTER LE PARMESAN.

6



PUIS PLACER DES MORCEAUX DE COMTÉ.

7



FAIRE CUIRE AU FOUR  
À PIZZA OU AU FOUR  
TRADITIONNEL À 240°  
PENDANT 8 MINUTES

8



RÉGALEZ- VOUS !!!