

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 !!!