

RECETTE RELÂCHE AVEC LES ENFANTS

Pizza



- 1 pâte à pizza 14po Brioche Dorée

Garniture:

- ½ tasse de sauce à pizza
- Légumes au choix; poivrons, tomates cerise, champignons, olives, etc
- Protéine: pepperoni, salami, jambon
- Fromage au choix; mozzarella, chèvre, emmental, etc.
- Herbes au choix: basilic, persil, thym, etc.

Préparation :

- Décongeler la pâte à pizza 2 heures à température ambiante.
- Étirer la pâte à la main et déposer-la sur une surface plane.
- Y étendre la sauce à pizza.
- Trancher les légumes et protéines choisis.
- Laissez les enfants répartir les items à leur guise sur la sauce à pizza.
- Finir avec le fromage.
- Préchauffer le four à 450°F
- Cuire la pizza de 4 à 5 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu et doré.
- Sortir du four, ajouter les herbes feuilles et verser un filet d'huile.
- Servir

Astuce enfants:

Vous pouvez séparer la pâte à pizza en portion individuelle pour que chaque enfant fasse sa pizza à son goût.

Pour une version Végé, vous pouvez remplacer les protéines suggérés par du tofu.

Et le tour est joué, BON APPÉTIT !