



Préparation d'une pizza rapide à partir du four



Ingrédients

- 1 pain plat ou pain naan
- 1.5 cuillère à soupe de pesto
- 8 petites tomates
- 100 Fromage râpé au choix
- Quelques brins de basilic

Méthode de préparation de la pizza sur pain plat

Envie d'une pizza délicieuse et rapide à préparer ? Ne cherchez pas plus loin ! Nos pizzas au pain plat, inspirées par @CookingQueensNL, sont la solution ultime pour un repas rapide et savoureux. Il suffit de préchauffer le four, de tartiner le pain plat de pesto, de le recouvrir d'une généreuse quantité de fromage râpé (nous avons choisi du fromage à l'ail et du jeune fromage de chèvre, mais laissez libre cours à votre créativité), d'ajouter des demi-tomates et de recouvrir le tout d'un peu plus de fromage. Faites cuire pendant 8 à 10 minutes, garnissez de basilic et votre savoureuse pizza sur pain plat est prête !

La préparation

- 1: Préchauffer le four à 200 degrés.
- 2: Tartiner le pain plat de pesto.
- 3: Saupoudrer généreusement le fromage râpé sur le pain plat. Nous avons utilisé du fromage à l'ail et du jeune fromage de chèvre, mais toutes les combinaisons sont bien sûr possibles.
- 4: Couper les tomates en deux et les répartir sur le pain plat. Terminer par une fine couche de fromage.
- 5: Placez la pizza sur la grille du four et faites-la cuire pendant 8 à 10 minutes. Lorsque le fromage a fondu, la pizza peut être retirée du four.
- 6: Garnir de quelques feuilles de basilic.

Commençons par la pizza au pain plat !

Ces pizzas au pain plat sont non seulement rapides comme l'éclair, mais aussi délicieuses. Elles sont parfaites pour les moments où l'on veut mettre rapidement quelque chose de savoureux sur la table. Expérimentez vos



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

combinaisons de fromages préférées et savourez ce régal simple mais délicieux. A savourer !
