

Recette de mini pizza « bonhomme »



- Ingrédients pour faire une vingtaine de petites pizzas :



Pâte à pizza
400 g



Sauce tomate
400 g



Jambon blanc
9 tranche(s)



Huile d'olive



Sel



Poivre



Mozzarella
2 boule



Olives
12



Tomate(s) cerise(s)
Quelques unes

- **Recette :**

Préchauffez le four à 230°C.

- **Étape 1**

Sur un plan de travail fariné, divisez la pâte à pizza en une vingtaine de boules de même grosseur.

- **Étape 2**

Coupez la mozzarella en petits morceaux.

- **Étape 3**

Dénoyautez et coupez les olives en fines rondelles

- **Étape 4**

Lavez et coupez les tomates cerises en deux.

- **Étape 5**

Taillez le jambon en fines lamelles.

- **Étape 6**

Abaissez finement chaque boule avec un rouleau à pâtisserie et déposez-les sur une ou plusieurs plaques de four recouvertes de papier sulfurisé.

- **Étape 7**

Répartissez sur le dessus la sauce tomate et deux-trois morceaux de mozzarella.

- **Étape 8**

Déposez sur le dessus les lamelles de jambon, les morceaux de tomates cerises et les rondelles d'olive pour former les yeux, le nez, la bouche et les cheveux.

- **Étape 9**

Versez un filet d'huile d'olive sur chaque mini pizza puis parsemez de sel et de poivre.

- **Étape 10**

Enfournez pendant 13-14 minutes jusqu'à temps que le fromage gratine.

- **Étape 11**

Dégustez tiède ou froid.

Buon appetito!

