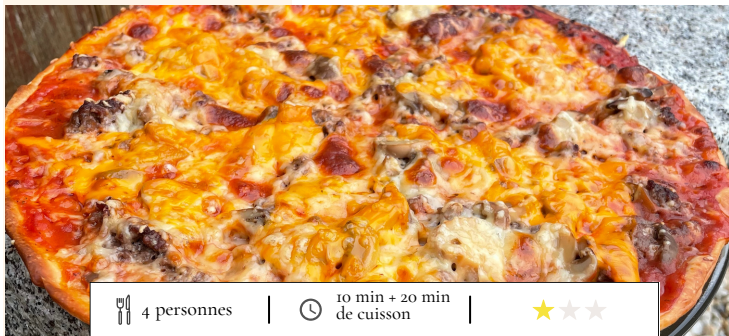


# Pizza façon Bolognaise



4 personnes



10 min + 20 min  
de cuisson



## Ingrédients

- 200 g de viande hachée de la Ferme de Guichet,
- 1 pâte à pizza (toute prête ou faite maison),
- 1/2 oignons rouge,
- 5 champignons de Paris,
- 5 Cà S de Sauce tomate,
- 150 gr de Mozzarella rappée,
- 3 tranches de Mimolette,
- 8 olives noires,
- 1 pincée d'herbes de Provence.

## Recette

1. Éplucher un demi oignons rouge, nettoyer les champignons et les émincer en fines lamelles.
2. Étaler la pâte à pizza sur une plaque de cuisson avec un papier de cuisson.
3. Recouvrir généreusement la pâte pizza de sauce tomate.
4. Ajouter sur toute la surface de la pâte : la viande hachée de la Ferme de Guichet, 1/2 oignon, les champignons, la mozzarella rappée.
5. Disposez harmonieusement les tranches de mimolettes coupées en triangles et les olives noires.
6. Saupoudrer une pincée d'herbes de Provence sur toute la préparation.
7. enfourner dans un four chaud à 210° C pendant 20 min

*A déguster avec une belle salade ou encore mieux en plateau télé!*