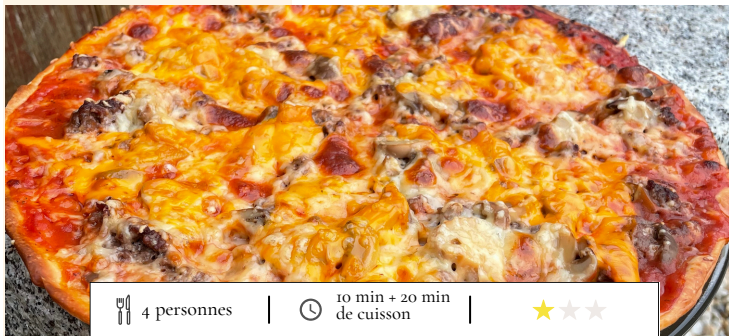


Pizza façon Burger



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!