



Plat

PIZZA AU PÂTÉ, CHÈVRE ET TOMATE



Côté conserves

1 boîte de pâté de porc de 260g
1 petite boîte de coulis de tomate

Chez l'épicier

1 petit fromage de chèvre ou de la mozzarella
1 petite barquette de tomates cerise
4 têtes de champignons
½ botte de ciboulette
1 boule de pâte à pain de 250g de votre boulanger
Sel et poivre

Préparation

- Étalez la pâte à pain sur la plaque à four froide, la saler et poivrer légèrement.
- Étalez un peu de coulis de tomate, parsemez de lamelles fines de champignons.
- Dispersez des copeaux de pâté de porc. Terminez par des lamelles de fromage de chèvre frais, un persillage de ciboulette ciselée et quelques tomates cerise.
- Enfournez à 240°C pour 10 minutes (ou plus).

PDF

Recette HD
disponible sur demande

Disponible sur
App Store

ANDROID APP SUR
Google play

Pour plus de recettes,
téléchargez notre application «La Conserve»



Suivez nous
sur Facebook