

Mini pizzas simples pour enfants



INGRÉDIENTS

200 g de pâte à pizza

200 g de sauce tomate

4 tranches de jambon blanc

1-2 boules de mozzarella

10 olives

quelques tomates cerises rouges ou jaunes

huile d'olive

sel, poivre

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Préchauffez le four à 230°C.

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

Sur un plan de travail fariné, divisez la pâte à pizza en 12 boules de même grosseur.

ÉTAPE 7

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

ÉTAPE 8

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

ÉTAPE 9

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 10

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

ÉTAPE 11

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

ÉTAPE 12

Dégustez tiède ou froid.