

MINI PIZZA MARGARITA



Par

Luana Belmondo

Dans

**Ep.47 - Luana cuisine les
petits fours**

INGRÉDIENTS :


- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 2 briques de coulis de tomate (env. 40 cl)
- 1 sachet de mozzarella râpée
- 1 bouquet de basilic
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
- Sel
- 1 pincée de sucre


RECETTE :


Notez cette recette !

1. Préchauffez le four à 200°C. Avec un petit verre, détaillez des disques dans les pâtes feuilletées. Dans un bol, mélangez le coulis de tomate avec l'huile d'olive, le sel, le sucre et des feuilles de basilic hachées.
2. Nappez les disques de pâte feuilletée de sauce. Parsemez de mozzarella râpée et enfournez pour 20 min.

PRÉPARATION :

 10 minutes

 20 minutes

 6 personnes

 Facile