



## Minis Pizzas Turques

### Ingrédients ( pour 18 Minis Pizzas )

2 paquets de Minis Pizza **HERTA**  
300g d'agneau haché  
1/2 oignon  
3càs de coulis de Tomate  
1 yaourt brassé  
40g de pignons de pin  
2càs de coriandre hachée  
1/2càc de cannelle  
1 pincée de poudre 4 épices  
1càs de jus de citron  
huile d'olive  
sel, poivre

Dans une poêle, faire revenir l'oignon émincé dans 1càs d'huile d'olive. Ajouter l'agneau et laisser cuire 7 à 8 minutes.

Saler, poivrer.

Préchauffer votre four à 210°.

Ajouter le coulis de tomates, les pignons hachés et les épices. Mélanger.

Laisser mijoter jusqu'à ce que la préparation soit sèche.

Ajouter le jus de citron et 1càs de coriandre hachée. Mélanger.

Déposer 1 petite cuillère à café de préparation au centre de la pâte et pincer la pâte sur 2 côtés.

Mettre au four pendant 12 minutes.

Pendant ce temps, mélanger le yaourt et le reste de coriandre.

Au moment de servir, déposer une noisette de fromage sur chaque pizza.