

Mini pizza aux oignons et cheddar

Pour la pâte

- 125 g de farine de blé
- 125 g de farine complète
- 150 g d'eau tiède
- les 3/4 d'une C à C de sel
- 1/2 sachet de levure boulangère

Pour la sauce

- 1 petite brique de coulis neutre
- 2 oignons
- du cheddar
- des feuilles de basilic
- du sel et du poivre



Pour la pâte.

- Dans une Machine A Pain, mettre dans l'ordre, l'eau tiède, le sel, la farine et en dernier la levure boulangère.
- Mettre la MAP en route fonction pétrissage et levage.
- Laisser la machine faire le travail.
- Au bout d'1 heure 30 environ, retirer la pâte sur une table préalablement farinée. Briser la levée et faire une boule.
- Placer au frais pendant 30mn.

Pendant ce temps préparer la sauces.

- Faire revenir les oignons émincés dans de l'huile d'olive.
- Ajouter le coulis de tomate neutre et le basilic, le sel et le poivre.
- Bien faire réduire.

- Sortir la pâte du frigo et étaler la pâte au rouleau à pâtisserie.
- Découper de petits cercles avec un verre à liqueur.
- Y déposer le coulis aux oignons et un petit morceau de cheddar.
- Mettre à four chaud, therm 7 pendant 15/20mn.

Idéal pour l'apéro ou les plateaux télé...