



PIZZA BUFFALO

Ingrédients pour une pizza d'env. 30 cm :

1 pâte à pizza
1 steak haché
1 oignon
½ poivron
1 tomate
5 cs de coulis de tomate
50 g de gruyère râpé
1 œuf
Sel, poivre, arôme plein sud
Huile d'olive

Préparation

Découpez votre oignon et le poivron en petits morceaux, puis faites les revenir dans une poêle bien chaude. Ajoutez-y le steak haché que vous détaillerez aussi en petits morceaux. Salez, poivrez et parsemez d'arôme plein sud. Laissez refroidir.

Préchauffez votre four à 210° (Th 7).

Pendant ce temps étalez votre pâte, un disque d'environ 30 cm, sur une feuille de papier sulfurisé. Déposez la pâte sur votre lèche frite, puis garnissez-la de coulis de tomate et de la tomate que vous aurez préalablement coupée en rondelles.

Déposez le mélange viande, oignon et poivron en le dispersant de part et d'autre de la pizza. Parsemez de gruyère râpé, et déposez un filet d'huile d'olive sur toute la pizza.

Enfournez et faites cuire env. 30 minutes. Juste avant la fin de la cuisson de votre pizza ajoutez sur le dessus l'œuf.

Bon appétit !