



Préparation d'une pizza rapide à partir du four



Ingrédients

- 1 pain plat ou pain naan
- 1.5 cuillère à soupe de pesto
- 8 petites tomates
- 100 Fromage râpé au choix
- Quelques brins de basilic

La préparation

Ces délicieuses pizzas rapides de @CookingQueensNL vous mettront sur la table en un rien de temps. Et par rapide, nous voulons vraiment dire super rapide !

1. Préchauffez le four à 200 degrés.
2. Tartinez le pain plat de pesto.
3. Saupoudrer généreusement le fromage râpé sur le pain plat. Nous avons utilisé du fromage à l'ail et du jeune fromage de chèvre, mais toutes les combinaisons sont bien sûr possibles.
4. Couper les tomates en deux et les répartir sur le pain plat.
5. Terminer par une fine couche de fromage.
6. Placer la pizza sur la grille du four et faire cuire pendant 8 à 10 minutes. Lorsque le fromage a fondu, la pizza peut être retirée du four.
7. Garnir de quelques feuilles de basilic.

Dégustez !