

Pizza barbecue

Préparation : 30 min

Repos : 1 heure

Cuisson : 20 min

Quantité : 8 personnes

Ingédients

Pour la pâte :

- 250 g de farine
- 6 g de levure instantanée
- 15 cl d'eau
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- sel

Pour la garniture :

- 150 g de haché (végétal!)
- 100 g de tomates
- 80 g d'oignon
- 4 tranches de cheddar (végétal!)
- 8 cl de crème (végétale!)
- 50 g de râpé (fromage râpé végétal!)
- 30 g de sauce barbecue
- sel, poivre

Préparation

Mélanger la farine, le sel et la levure.

Ajouter l'eau.

Ajouter l'huile d'olive.

Former une boule.

Pétrir pendant 10 minutes.

Couvrir et laisser reposer pendant au moins 1 heure.

Faire cuire le haché dans de l'huile d'olive.

Ajouter le sel et le poivre et laisser refroidir.

Couper l'oignon et la tomate en fines tranches.

Mélanger le râpé avec la crème.

Préchauffer le four à 180°C.

Étaler la pâte en formant un bord.

Répartir la crème.

Ajouter le cheddar, le haché, les tomates et les oignons.

Faire cuire pendant 20 min.

Répartir la sauce barbecue.

Catégorie : Pizzas & Tartes

Samedi 8 août 2020

mimmydou.fr