

LE POISSON PIZZA



POUR 6 POUSSINS



PRÉPARATION
45 minutes

REPOS
1 heure

CUISSON
25 minutes



1. EAU TIÈDE, HUILE D'OLIVE, LEVURE DE BOULANGER*, MÉLANGER, FARINE, SEL, PÉTRIR*, LAISSER LEVER 1 H
2. DÉGAZER
3. ÉTALER*, DÉCOUPER
4. ALLUMETTES DE JAMBON, FROMAGE RÂPÉ (X2)
5. ALLUMETTES DE JAMBON, FROMAGE RÂPÉ (X2)
6. HUMIDIFIER, SOUDER ET PINCER (X2)
7. AU FOUR 10 MIN 190 °C, PAPIER CUISSON
8. SAUCE TOMATE, QUARTS DE TOMATES CERISES, DÉPOSER, FROMAGE RÂPÉ, OLIVE NOIRE, PAPIER CUISSON
9. AU FOUR 15 MIN 190 °C, PAPIER CUISSON

RETROUVEZ LA RECETTE
DANS LE COFFRET
C'EST LA FÊTE !



26€

