



Pizza fantômes



4 pers



10 mn

Les ingrédients

- 1 pâte à pizza
- 200 g d'édam en tranches
- 1 boîte de sauce tomate (200 ou 300 g)
- 100 g de gruyère râpé
- Quelques olives noires

La recette

Etape 1

Sortir la plaque du four et la recouvrir de papier sulfurisé. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).

Etape 2

Étaler la pâte sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Recouvrir la pâte de sauce tomate, puis enfourner la pizza pour 15 minutes environ (la pâte doit devenir croustillante).

Etape 3

Pendant ce temps, découper des formes de fantôme dans les tranches d'édam. Découper des rondelles d'olives pour les bouches et des petits morceaux pour les yeux.

Etape 4

Quand la pizza est presque cuite, la sortir du four et répartir les formes de fantôme par-dessus. Placer les morceaux d'olives pour former les bouches et les yeux. Si souhaité, répartir les restes d'olives sur la pizza.

Etape 5

Enfouner de nouveau pour quelques minutes, le temps que les tranches de fromage fondent légèrement. Déguster sans trop attendre.

