

Pizza Momie

6 pers 10 mn

Les **ingrédients**

- 1 pâte à pizza
- 50 g de gruyère râpé
- 200 g de sauce tomates
- 5 olives noires

La **recette**

Etape 1

Préchauffer le four à 180°C (Th.5).

Etape 2

À l'aide d'un emporte-pièce, couper des disques de pâte à pizza (conserver les chutes). Les disposer sur une plaque de cuisson.

Etape 3

Recouvrir les disques de pâte avec la sauce tomates et les saupoudrer de gruyère râpé.

Etape 4

Avec les chutes de pâte à pizza, former des petites bandelettes. Les disposer sur la pizza de façon à former les bandes de la momie.

Etape 5

Découper les olives en rondelles et les disposer sur les pizzas pour former des yeux.

Etape 6

Enfourner les pizzas et lorsque le fromage est bien fondu servir.