

## Mini pizza

foodType.0101



Note : 1

Portions : 10 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson/repos : 10 min

Calories par portion : 194.5 Kcal

Charge glycémique par portion: 0

### Les ingrédients

- 2.0 u Pâte à pizza
- 200.0 gr Sauce Tomate
- 4.0 u Jambon blanc
- 20.0 gr Gruyère rapé
- 4.0 p Origan
- 10.0 gr Chèvre

Préchauffer le four à 200°C (Th 7)

Dans la pâte à pizza, découpez les disques de 8-10cm de diamètre à l'aide un emporte-pièce. Sur une plaque huilée, mettre les ronds de pâte.

A l'aide d'une cuillère, étalez la sauce tomate. Découpez les tranches de jambon en petits carrés et les étalez sur la sauce tomate. Recouvrir de gruyère et mettre une rondelle de chèvre par mini-pizza.

Enfournez à 200°C pendant 10 min.

### Présentation

A proposer à l'apéritif avec des légumes crus et de la sauce tzatziki.