

Mini-pizza au chorizo

24 pièces

- 200g de pâte à pizza
- 1 petit pot de sauce tomate
- 1 chorizo
- 1 boule de mozzarella
- des herbes de Provence.



■ Une recette d'amuse-gueule incontournable, très appréciée des enfants. Le choix des garnitures est vaste, et peut satisfaire toute les envies.

Servir : Bien chaud et bien doré, avec un verre de Madiran.

Variation

Mariez différentes garnitures, ou faites en une de grande taille.

- Divisez la pâte à pizza en 24 petites boules. Ecrasez ces petites boules en petits disques, laissez reposer une vingtaine de minutes.
- Recouvrez les disques de sauce tomate, d'une rondelle de chorizo, d'un morceau de mozzarella, et d'une pincée d'herbes de Provence.
- Otez la peau du chorizo et coupez le en 24 tranches épaisses. Coupez la boule de mozzarella en 24 petits morceaux.
- Enfournez pour 12 à 15 minutes.
- Préchauffez votre four à 220°-230°.
- Ecrasez encore une fois les petits disques de pâte pour en chasser l'air, et disposez les sur une plaque allant au four, recouverte de papier sulfurisé.

Conseils

Pas de difficulté. Selon le temps de cuisson, vous obtiendrez des pizzas croustillantes ou moelleuses.