

MES MINIS PIZZAS



Dans la série des moules génialissimes de Demarle, je vous présente mon préféré, l'empreinte grands ronds ! C'est vraiment une empreinte multi-fonctions, on peut y faire toutes sortes de préparations sucrées comme salées : quiches, tourtes, pizzas, gratins, clafoutis, tartes, la liste est longue !! Et vous pouvez préparer plusieurs préparations différentes en même temps, comme moi ce soir. J'ai décidé de faire 4 pizzas jambon/mozzarella et 2 roquefort/noix.

Si ce moule vous intéresse, n'hésitez pas à me contacter !



Ingrédients pour 6 grands ronds :

- 1 pâte feuilletée,
- de la sauce tomate au basilic pour moi (1 petit pot pour 4 grands ronds)
- du râpé de jambon blanc (125grs pour 4 grands ronds)
- des petites billes de mozzarella (3 par rond pour 4 grands ronds)
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche (pour 2 grands ronds)
- 75 grs de roquefort (pour 2 grands ronds)
- sel, poivre, herbes (de provence pour les pizzas jambon/mozzarella et romarin pour les roquefort/noix)

Préparation :

- Découper des ronds de pâte à l'aide du découpoir 13 cm. Les mettre dans les empreintes et mettre au réfrigérateur pendant 15 à 20 minutes, cela évite à la pâte de s'affaisser à la cuisson (c'est bon à savoir !).
- Sortir l'empreinte du réfrigérateur et saupoudrer les fonds de pâte d'un peu de farine (ainsi, elle reste croustillante).
- Dans 4 ronds, mettre de la sauce tomate, recouvrir de lamelles de jambon. Prendre 3 petites billes de mozzarella, les couper en deux et les disposer comme sur la photo (ou autrement, c'est à vous de voir !!!). Saler, poivrer et mettre un peu d'herbes de provence dessus.
- Pour les 2 ronds restants, mettre au moins 1 cuillère à soupe de crème fraîche dans le fond. Couper des morceaux de roquefort et en parsemer sur la crème. Prendre quelques noix et les éparpiller dessus.
- Mettre au four pendant 25 à 30 minutes !