



*Finger food*

## Mini pizzas apéritives



**1h40** **20 min** **20 min** **1h** **518**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour la pâte à pizza

250 g **Farine**  
10 cl **Huile d'olive**  
0.5 verre(s) **Eau**  
1 c. à café **Levure de  
boulangier**  
1 **Sel**

### Ingrédients pour la garniture

6 **Tomate(s) pelée(s) en  
boîte**  
50 g **Gruyère râpé**  
6 **Olives noires**  
12 feuille(s) **Basilic**  
1 c. à café **Sucre semoule**  
1 c. à soupe **Huile d'olive**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

### Étape 1

Préparation de la pâte à pizza

- 1 Délayer la levure dans un peu d'eau chaude.
- 2 Sur le plan de travail, mettre la farine, le sel et mélanger. Faire un puits au centre et y verser la levure. Mélanger.
- 3 Ajouter l'huile et bien mélanger.
- 4 Ajouter l'eau au fur et mesure, pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse.
- 5 Mettre dans un saladier, couvrir le saladier d'un torchon propre et laisser reposer dans un endroit chaud au minimum 1 heure.

### Étape 2

Préparation de la garniture

- 1 Mixer les tomates pelées avec l'huile d'olive, le sucre, du sel et du poivre. Mélanger.
- 2 Dénoyer les olives et les couper en deux. Réserver.
- 3 Laver et sécher les feuilles de basilic.

### Étape 3

Préparation des mini-pizzas

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7).
- 2 Étaler la pâte sur le plan de travail fariné. A l'aide d'un verre retourné, découper 3 mini disques de pâte par personne.
- 3 Disposer les fonds de pâte sur la plaque du four en prenant soin de les espacer d'1 cm environ.
- 4 Espacer les pizzas d'au moins un centimètre, car la pâte s'étale à la cuisson et les petites pizzas risquent de se coller entre elles.
- 5 Garnir chaque fond de pâte de sauce tomate à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 6 Recouvrir de gruyère râpé puis disposer une demi-olive au centre de chaque pizza.
- 7 Mettre à cuire au four pendant 20 minutes.
- 8 Sortir les mini-pizzas du four, les mettre sur une grille. Arroser d'un filet d'huile d'olive et décorer d'une feuille de basilic.