



Finger food

Mini pizzas aux girolles, ciboulette et ricotta



30 min **15 min** **15 min**

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

394

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

12 **Girolle(s)**
200 g **Ricotta**
1 botte(s) **Ciboulette**
2 **Gousse(s) d'ail**
1 **Pâte(s) à pizza**
4 c. à soupe **Huile d'olive**
1 c. à café **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation des mini- pizzas

- 1 Chauffer le four à 250°C (Th.8-9).
- 2 Laver, sécher et ciseler la ciboulette.
- 3 Eplucher et presser l'ail.
- 4 Dans un bol, mélanger l'ail et la ciboulette avec la ricotta. Saler et poivrer.
- 5 Découper, à l'aide d'un verre, 12 petits disques dans la pâte à pizza.
- 6 Mettre du papier sulfurisé sur la plaque. Y déposer les disques de pâte.
- 7 Les garnir avec la ricotta et mettre une girolle au centre de chaque disque.
- 8 Faire cuire au four 15 minutes environ.

Étape 2

Dressage

- 1 Servir les mini-pizzas arrosées d'un trait d'huile d'olive.