



Pizzas

Pizza bolognaise



25 min 10 min 15 min **0** **487**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la pizza bolognaise

1 **Pâte(s) à pizza**
5 c. à soupe **Sauce tomate**
250 g **Mozzarella**
250 g **Boeuf haché**
0.5 **Oignon(s)**
2 c. à soupe **Origan séché**
1 c. à soupe **Thym**
1 **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation de la viande hachée

- 1 Eplucher l'oignon à l'aide d'un couteau d'office et l'émincer finalement à l'aide du couteau éminceur.
- 2 Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle.
- 3 Faire revenir l'oignon émincé dans la poêle avec la viande hachée pendant 2-3 minutes.
- 4 Saler et poivrer puis mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.

Étape 2

Préparation de la pizza bolognaise

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.7).
- 2 Étaler la pâte à pizza sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.
- 3 Étaler la sauce tomate de manière régulière sur la pâte à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 4 Détailler la mozzarella en lamelles à l'aide d'un couteau éminceur de cuisine et disposer les lamelles sur la pizza.
- 5 Déposer la viande hachée cuite sur la pizza.
- 6 Saupoudrer la pizza avec l'origan et le thym puis saler et

poivrer.

- 7 Enfourner pendant 15 minutes : le fromage doit être légèrement gratiné.

Étape 3

Dressage

- 1 Servir chaud.