

metro



Pizza Hawaïenne Yves

Évaluer cette recette ★★★★★ 1 Vote

15 CARRÉS | 0:30 PRÉPARATION | 0:30 CUISSON | 1:00 TEMPS TOTAL

Ingrédients

5 ml Huile d'olive (ou enduit végétal)
(1 c. à thé)

1 Recette pâte à pizza ou 2 pâtes à pizza prêtes-à-utiliser 30 cm (12 pouces)

375 ml Sauce à pizza au choix
(1 1/2 tasse)

250 ml Morceaux d'ananas, parfaitement égouttés
(1 tasse)

1 Paquet de veggie bacon fumé (ou tranches de jambon veggie), taillé en carrés de 1 cm (1/2 pouce)

125 ml Fromage mozzarella faible en gras, râpé
(1/2 tasse)

60 ml Fromage parmesan, râpé
(1/4 tasse)

Préparation

Préchauffer le four à 220°C/425°F.

Huiler légèrement une plaque de cuisson 25 x 38 cm (10x15 po.).

Étendre la pâte sur toute la surface de la plaque.

Badigeonner de sauce à pizza.

Garnir d'ananas, de Veggie bacon fumé et des deux fromages.

Badigeonner les rebords de la pâte à pizza de 10 ml (2 c. à thé) d'huile (facultatif).

Faire cuire au four pendant 16 min ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée (ou suivre les indications sur l'emballage de la pâte).

Couper en carrés de 7,5 cm (3 po.).

Source : Veggie Cuisine

Accords vins et mets



Fruité et léger

Ces vins légers se reconnaissent à leurs arômes simples de fruits, leur sensation de fraîcheur et leur structure

10 ml Huile d'olive (facultatif)
(2 c. à thé)

peu imposante. Ils doivent être consommés dans leur jeunesse.

© Société des alcools du Québec, 2007

Mentions légales

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
