

Share

 Share on Facebook

Next

Shutterstock Temps de cuisson 20min. Temps de cuisson 20min. Type de repas Plats principaux Ingrédients Pâte:1 paquet de pâte à



SHUTTERSTOCK

### Temps de cuisson

20 MIN.

### Ingrédients

**Type de repas**  
Plats principaux

#### Pâte:

- 1 paquet de pâte à pizza réfrigérée
- 45 ml (3 c. à soupe) de fines herbes séchées, mélangées

#### Garniture:

- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
- 75 ml (1/4 tasse) de noix hachées
- 30 ml (2 c. à soupe) de basilic ciselé
- 0,5 ml (1/8 c. à thé) de sel et de poivre
- 125 g (4 oz) de fromage de chèvre, émietté (ou de mozzarella, râpée)

Portions: Unités:  ▼

Share

 Share on Facebook

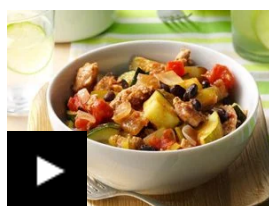
Next

1. Incorporez les fines herbes à la pâte préparée.
- 
2. Préchauffez le four à 220°C (425°F). Badigeonnez l'abaisse d'huile; parsemez de noix et de basilic; salez et poivrez.
- 
3. Distribuez le fromage émietté. Faites cuire au four 10-20 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit brune et le fromage, bien gratiné.

## Vous aimerez aussi



Tarte aux asperges et au fromage Fontina



Sauté de dinde à la méditerranéenne



Latkes à la citrouille



Soupe de courge musquée au tahini et aux pois chiches croquants



**ABONNEZ-VOUS ET PROFITEZ D'UNE OCCASION DE GAGNER UNE HONDA ACCORD HYBRIDE DE 40 000 \$!**

Économisez jusqu'à **69%**

**ABONNEZ-VOUS**

Le modèle peut varier.

**Selection**  
 DITES ADIEU AUX NUITS BLANCHES  
 ABONNEZ-VOUS

**Si le chat vous mord, voici ce que cela signifie vraiment**