



5 15

Pizza cheeseburger

PORTIONS

6

TEMPS DE PRÉPARATION

15 minutes

TEMPS DE CUISSON

15 minutes

Information nutritionnelle

Par portion: Calories 750; Protéines 37 g; Matières grasses 41 g; Glucides 57 g; Fibres 4 g; Fer 6 mg; Calcium 323 mg; Sodium 1 261 mg

Cette originale pizza de style cheeseburger fera plaisir à toute la famille!

Ingrédients



Bacon 8 tranches, coupées en morceaux



Boeuf haché 450 g (1 lb), mi-maigre



Pâte à pizza 2, précuites de 30 cm (12 po)



Sauce tomate 250 ml (1 tasse)



Cheddar marbré 500 ml (2 tasses), râpée

Prévoir aussi:

- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive
- 1/2, émincé oignon rouge

Facultatif:

- 4, émincées tomates
- 1/2, émincé laitue Iceberg

Préparation

- 1 Préchauffer le four à 205 °C (400 °F).
- 2 Déposer le bacon entre deux feuilles de papier absorbant. Cuire le bacon de 2 à 3 minutes au micro-ondes à intensité élevée.
- 3 Dans une poêle, chauffer l'huile à feu moyen-élevé. Cuire le boeuf haché de 3 à 4 minutes en remuant, jusqu'à ce qu'il ait perdu sa teinte rosée. Saler et poivrer.
- 4 Déposer les pâtes à pizza sur une ou deux plaques de cuisson. Garnir de sauce tomate, de boeuf haché, de bacon, d'oignon rouge et, si désiré, de tomates. Couvrir de cheddar. Cuire au four 15 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit gratiné.
- 5 Si désiré, parsemer de laitue émincée à la sortie du four.