

metro



Pizza rapide

Évaluer cette recette ★★☆☆☆ 8 Votes

6 PORTIONS | 0:15 PRÉPARATION | 0:30 CUISSON | 0:45 TEMPS TOTAL

Ingrédients

- 1 Poivron vert, coupé en lanières

- 1 Oignon, haché

- 225 g (1/2 lb) Boeuf haché maigre

- 10 ml (2 c. à thé) Mélange de thym, d'origan et de basilic

- 190 ml (3/4 tasse) Sauce tomate en conserve

- 1 Pâte à pizza du commerce de 30 cm (12 po)

- 250 ml (1 tasse) Champignon, tranchés

- 250 ml (1 tasse) Fromage mozzarella, râpé

Préparation

Préchauffer le four à 200 °C / 400 °F.

Dans un poêlon, faire revenir le poivron et l'oignon dans un mélange beurre/huile. Ajouter le boeuf et les assaisonnements et cuire jusqu'à ce que la viande soit cuite. Réserver.

Étendre la sauce tomate sur la pâte à pizza et y déposer la préparation de viande.

Garnir de champignons et de fromage. Cuire au four à 200 °C / 400 °F 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit doré et la croûte croustillante.

Accompagner d'une salade d'endive et de cresson.

Source : Metro

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 peu imposante. Ils doivent être consommés dans leur jeunesse.

© Société des alcools du Québec, 2007

Accords bières et mets



Robuste et maltée

Appréciée pour ses arômes grillés. Des saveurs de caramel et de malt grillé soulignent le caractère houblonné et amer de cette bière au corps moyen.

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.
