

zeste

Pizza au boeuf sur naan

par HUGO SAINT-JACQUES

Quantité : **4 portions** (0) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **25 min**

Préparation **10 min**

Cuisson **15 min**



PUBLICITÉ

Ingrédients

125 ml (1/2 tasse) d'oignons, hachés

5 ml (1 c. à thé) d'ail, haché

30 ml (2 c. à soupe) d'huile végétale

454 g (1 lb) de boeuf, haché

5 ml (1 c. à thé) de cumin moulu

4 pains naans

16 tranches de tomates

500 ml (2 tasses) d'olives Kalamata, dénoyautées

500 ml (2 tasses) de mozzarella, râpé

250 ml (1 tasse) de crème sure

30 ml (2 c. à soupe) de cari moulu

500 ml (2 tasses) de roquette

Préparation

1. Préchauffer le four à 425°F (220°C). Préparer une plaque de cuisson recouverte d'un papier parchemin, puis réserver.
2. Dans une poêle, faire suer l'oignon et l'ail dans l'huile à feu moyen pendant quelques minutes. Réserver.
3. Monter le feu au max, puis ajouter le boeuf haché. Défaire en morceau et laisser griller.
4. Égoutter le gras superflus, puis ajouter le cumin. Saler et poivrer généreusement.
5. Laisser cuire de 2 à 3 minutes. Remettre le mélange d'oignons-ail, remuer et réserver.
6. Disposer les naans sur la plaque de cuisson et étaler 4 tranches de tomate sur chaque pain.
7. Ajouter la viande, les olives et le fromage. Enfourner de 8 à 10 minutes. Retirer du four lorsque le fromage est fondu.
8. Dans un bol, mélanger la crème sûre et le cari. Ajouter le mélange sur la pizza avec de la roquette et servir aussitôt.

PUBLICITÉ