

Toast de pizza au pain à l'ail

- Les délicieuses toasts de pizza au pain à l'ail (super facile!)



Ingrédients :

- 1 pain baguette en tranches de 1 pouce
- 3 gousses d'ail émincées
- 4 cuillères à soupe de beurre
- 1 cuillère à thé de persil tranché
- 3/4 de tasse (190 ml) de **sauce à pizza**
- 1 tasse (250 ml) de fromage mozzarella râpé
- 40 mini-pepperonis

Préparation :

1. Préchauffer le four à 400 °F (200 °C). Tapissez une plaque à cuisson d'une feuille de papier parchemin.
2. Étendre les tranches de pain sur la plaque à cuisson.
3. Dans un bol allant au micro-ondes, faites fondre le beurre. Puis, ajouter le persil et l'ail. Bien mélanger.
4. Badigeonner généreusement les pains de beurre à l'ail.
5. Ajouter de la sauce à pizza.
6. Ajouter du fromage.
7. Ajouter 3 ou 4 petits pepperonis sur chaque pain.
8. Faites cuire au four pendant environ 5 à 8 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
9. Servir.

“ *Voici une recette de pizza extrêmement rapide à faire... C'est fait sur des bonnes toasts au pain à l'ail pour un repas facile!*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)