

# Recette de maman

## Une pizza au boeuf haché, une idée repas originale.



### INGRÉDIENTS

- 1 pâte à pizza, grandeur de votre choix
- 1 livre de boeuf haché
- 1 oignon haché
- 20 tranches de pepperoni
- 20 tranches de salami
- Beurre pour la cuisson
- Champignons tranchés
- Sauce à pizza Gattuso
- Fromage mozzarella râpé

### PRÉPARATION:

- Préchauffer le four à 450°F.
- Dans une grande poêle, cuire les oignons dans un peu de beurre et mettre de côté.
- Ensuite cuire la viande seulement pour la changer de couleur, jeter le jus de cuisson.
- Dans la poêle ajouter ensemble et bien mélanger tous les ingrédients, la viande, le salami, le pepperoni, les oignons, les champignons et 4 c à soupe de sauce. Laisser cuire un peu sur feu doux.
- Sur une tôle huilée ou sur un papier parchemin, étirer la pâte.
- Ajouter la sauce, la préparation de viande et le fromage.
- Cuire à peu près environ 20 minutes, surveiller la cuisson de près.

*Bon appétit!*  
*Maman xx;)*