

Courte description : Pour un repas complet, ajouter une salade de pâte florentine. Peut remplacer le pain à l'ail avec un spaghetti à la viande, ou même comme entrée en prenant l'apéro !



Pizza au blé pimentée

Plat principal / accompagnement



Temps de préparation : 5 minutes

Cuisson : 15 minutes à 350 F

Ingrédients : 1 pâte pizza au blé 12 po
1 tasse de cheddar ou mozzarella râpé
1 ½ c.a. thé d'huile pimentée Jepily
1 c.a. thé d'assaisonnement Jepily

Préparation : Chauffer le four à 350 F et sortir une plaque à pizza.
Mélanger le fromage râpé avec l'huile pimentée.
Étendre le mélange sur la pâte et saupoudrer l'assaisonnement.

Mettre au four sur la grille du milieu et cuire 15 minutes.

Recette offerte par : *Lyne de Jepily*

Bon Appétit !