

INGRÉDIENTS

🍴 2 PORTIONS

🕒 35 MIN

🍴 MOYENNE

1 paquet d'émincé de filet Garden Gourmet

1 pâte à pizza prête à l'emploi (vegan)

1 poivron rouge, coupé en coeurs

½ càc d'herbes de Provence

75 g d'emmental râpé

Sauce tomate

½ burrata

Quelques brins de basilic

Quelques brins d'origan

Offre cette super pizza en forme de cœur à la Saint-Valentin avec notre émincé de filet Garden Gourmet.

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four

Préchauffer le four à 200°C et tapisser une plaque qui passe au four de papier cuisson.

2. Réaliser un fond de pizza en forme de cœur

Étale la pâte à pizza avec un rouleau à pâtisserie et découpe le fond de pizza en forme de cœur avec un couteau.

3. Répartir la sauce tomate

Étendre la sauce tomate sur la base de pizza.

4. Répartir les ingrédients restants

Termine ensuite par du fromage râpé, des herbes de Provence, du poivron rouge, de la burrata et l'émincé de filet.

5. Cuire la pizza

Cuire la pizza selon les instructions sur l'emballage.

6. Garnir de basilic et d'origan

Retirer la pâte à pizza du four et terminer avec le basilic et l'origan. Sers immédiatement.

**RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR
GARDENGOURMET.BE/FR**