

# alimentarium



## FÊTE DES PÈRES

# Fête des Pères

## Mini pizza

Pour 3 mini-pizzas

### Ingrédients

160 g de farine  
100 ml d'eau  
2 g de sel  
5 g de levure

### Réalisation

- Délayer la levure dans l'eau, y ajouter le sel.
- Dans un saladier verser le liquide sur la farine et mélanger le tout.
- Pétrir la pâte 6 minutes et la laisser reposer 40 minutes.
- Façonner 3 boules et laisser reposer 15 minutes.

## Pizza fleur

### Ingrédients

80 g de pâte à pizza  
30 g de sauce tomate  
30 g de poivron jaune  
30 g d'oignon rouge  
30 g de mozzarella  
5 g d'olive noire  
Basilic  
Sel et poivre.

### Réalisation

- Abaisser la pâte en laissant un petit rebord.
- Étaler la sauce tomate.
- Disposer les lamelles de poivron et d'oignon.
- Répartir la mozzarella et le basilic.
- Saler, poivrer. Cuisson 8 minutes à 210° C.

## Pizza sucrée

### Ingrédients

80 g de pâte  
30 g de pâte chocolatée  
30 g de banane  
30 g de poire  
10 g de confiture framboise

### Réalisation

- Abaisser la pâte en laissant un petit rebord.
- Étaler la tartinaud au chocolat.
- Disposer les fruits dessus.
- Mettre un peu de confiture framboise.
- Cuisson 8 minutes à 200° C.

Pour plus de recettes, rendez-vous sur [www.alimentarium.org](http://www.alimentarium.org)