

Mini pizzas provençales

Pour 9 minis pizzas

25 minutes de préparation – 20 minutes de cuisson

Ingrédients

1 kit Herta « minis pizzas »
1 boîte de pulpe de tomate
1 cuillère à café de concentré de tomate
1 verre de vin rouge
Une cuillère à café de thym
Une cuillère à café d'origan
Olives noires dénoyautées
Dés de mozzarella de Buffalo
Huile d'olive
Une cuillère à soupe de sucre
1 pincée de sel



Préparation de la sauce tomate :

Faites chauffer une cuillère à soupe d'huile d'olive dans une casserole, ajouter la pulpe de tomate, le concentré de tomate, le vin rouge, le sucre (pour enlever l'acidité de la tomate) et le sel. Laisser mijoter 20 minutes. Puis éteindre le feu et laisser refroidir.

Préparation des pizzas :

J'ai choisi de cuire les pizzas dans des minis moule à pizzas pour que la garniture ne coule pas. J'ai ajouté la sauce tomate, les dés de mozzarella, les olives coupées en rondelles, le thym, l'origan et un filet d'huile d'olive.

Enfourner les pizzas dans un four à 200°C et laisser cuire environ 20 minutes. Servir tiède en apéritif ou en entrée avec de la salade.