



Pizzas araignées



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

1 rouleau pâte à pizza (prête à l'emploi)
120 ml de sauce tomate
60 grammes de fromage râpé (p. ex. mozzarella)
10 olives noires (dénoyautées)

Méthode de préparation

- 1.** Préchauffez le four à 220 °C. Déroulez la pâte à pizza et découpez-y de petits disques d'environ 7 cm de diamètre. Déposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Badigeonnez-les de sauce tomate et parsemez d'un peu de fromage.
- 2.** Coupez un petit morceau à l'extrémité d'une olive. Il formera la tête de l'araignée. Coupez le reste de l'olive en deux dans le sens de la longueur. Une moitié formera le corps de l'araignée. Coupez l'autre moitié en 8 fines lanières pour former les pattes.
- 3.** Reconstituez une araignée sur chaque disque de pizza. Enfournes les minipizzas pendant environ 15 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu et la pâte bien dorée.