



Pide turc



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

2 oignons (émincés)
huile d'olive
500 grammes de haché de bœuf
2 gousses d'ail (émincé)
1 cuillère à soupe de cumin en poudre
1 cuillère à soupe de piment de la Jamaïque
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
2 pièces pâte à pizza
2 tomates (en dés)
1 bouquet de persil plat (ciselé)
1 pièce de feta (émietté)
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Faites blondir les oignons à l'huile d'olive. Ajoutez le bœuf haché et faites-le cuire en l'égrenant. Ajoutez l'ail et laissez-le revenir brièvement. Assaisonnez de sel, de poivre, de cumin en poudre, de piment de la Jamaïque et de concentré de tomate. Mélangez bien.
- 2.** Coupez les pâtes à pizza en deux. Garnissez chaque moitié de préparation à la viande et repliez légèrement les bords. Badigeonnez-les d'huile d'olive.
- 3.** Faites cuire pendant 15 minutes dans un four préchauffé à 220 °C.
- 4.** Garnissez chaque pizza de dés de tomate, de persil et de feta.