



Je cuisine

Ustensiles

- une cuillère en bois
- une cuillère à soupe
- un saladier
- un verre
- une plaque de four
- un rouleau à pâtisserie
- du papier cuisson



Ingrédients

POUR 8 ENFANTS

- 2 verres de farine
- 1/2 verre d'eau
- 50 g de beurre
- 200 g de fromage râpé
- 1 sachet de levure
- de la purée de tomates
- des olives
- une pincée de sel
- des herbes de Provence

Des mini-pizzas



1 Mélanger avec les mains la farine, la levure, le beurre ramolli, l'eau, le sel et la moitié du fromage.



2 Faire une boule de pâte.



3 Aplatir avec le rouleau.



4 Découper des disques de pâte avec le verre. Les ranger sur une feuille de papier cuisson.



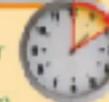
5 Déposer de la purée de tomates sur chaque disque.



6 Ajouter un peu de fromage râpé, une olive et des herbes de Provence.



7 Cuire au four 10 minutes à 200°C (th 7).



Bon appétit !