



PIZZA AU BŒUF ET AU FROMAGE DE CHÈVRE

par le Chef David Cocker

UTILISE : BŒUF HACHÉ MAIGRE ENTIÈREMENT CUIT DE REUVEN

Prep & Cuisson : 20 minutes

Portions : 3-4

INGRÉDIENTS

1 boule de pâte à pizza (10 à 12 oz)
1/3 tasse (80 mL) de sauce marinara
1/4 tasse (60 mL) de mozzarella, râpé
1 c. à thé (5 mL) d'origan, séché
1/3 tasse (80 mL) de bœuf haché maigre
entièrement cuit de Reuven (code de produit B03737)
2 c. à table (30 mL) de fromage de chèvre, émietté
1 c. à table (15 mL) d'olives noires, en tranches
2 c. à table (30 mL) d'oignon rouge, en tranches

Garniture

Roquette fraîche

Huile d'olive

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 500 °F (260 °C).

Sur une surface enfarinée, abaisser la pâte à pizza pour former un cercle d'environ 12 po.

Ajouter du fromage mozzarella et de l'origan à la pâte à pizza.

Étendre la sauce marinara par-dessus le mozzarella.

Étendre uniformément le bœuf haché maigre entièrement cuit de Reuven, les olives noires, le fromage de chèvre et les oignons rouges.

Placer dans le four et cuire jusqu'à ce que la pâte soit entièrement cuite.

Une fois sortie du four, garnir la pizza avec la roquette et l'huile d'olive.



Pour plus de renseignements concernant la gamme complète de produits reuven, visitez notre site web à www.reuven.com.