

Pizza clown

Matériel :

1 cuillère à soupe



1 couteau



1 planche à découper



1 plat à pizza



1 four



Ingrédients :

De la sauce
tomate



Des poivrons



Des tomates



1 Pâte brisée



Des olives
noires



2 tranches de
jambon



2 bâches de
chèvre



1 sachet
d'emmental râpé



Déroulement de la recette :



Etaler la pâte dans le plat à pizza.



Mettre la sauce tomate sur la pâte.



Couper le jambon en petits morceaux.



Mettre le jambon sur la sauce tomate.



Couper la tomate en 2.



Poser la tomate au milieu de la pizza pour faire le nez.



Couper une bûche de chèvre dans la longueur et l'autre dans la largeur.



Poser les tranches de bûche de chèvre pour faire les yeux, la bouche et les oreilles.



Couper les olives en 2.



Poser les demi olives sur le fromage pour les yeux.



Couper les poivrons en lamelles.



Poser les lamelles de poivrons pour faire les cheveux et les oreilles.



Ouvrir le sachet d'emmental râpé.



Verser le râpé sur la pizza.



Mettre des lamelles de poivrons sur le fromage dans la bouche.



Mettre la pizza clown dans le four
th7 pendant 20 à 30 min.



La pizza clown est cuite et prête à être mangée.

BON
APPETIT !