



**MINI PIZZAS PUREE DE TOMATE, DELICE DE POULET, MOZZARELLA, CHAMPIGNONS, ORIGAN**

Pour 4 personnes — Préparation : 20 min. — Cuisson : 15 min.

Ingrédients :

- 400 g de pâte à pizza (ou de pâte à pain : à commander chez le boulanger)
- 30 cl de purée de tomates (en briquette ou en bocal)
- 3 tranches de Délice de poulet ISLA DELICE
- 3 boules de mozzarella
- 4 champignons blancs
- 12 olives noires dénoyautées (selon le goût de vos enfants)
- 3 pincées d'origan
- 1 peu de farine pour le plan de travail
- Sel
- 

Préparation :

- Sur le plan de travail fariné, étalez la pâte à pizza à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
  - Prenez un bol rond plus ou moins grand que vous posez sur la pâte et découpez des disques de pâte (4 ou 6, selon votre faim).
  - Déposez-les sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé.
  - Passez les champignons blancs sous l'eau froide.
  - Placez-les sur du papier absorbant et laissez-les s'égoutter.
  - Préchauffez le four à 240 °C. (th. 8).
  - Ouvrez le récipient de purée de tomates, et les sachets de mozzarella.
  - Coupez la mozzarella en petits dés.
  - Retirez la base du pied des champignons et émincez-les.
  - Coupez en lanières les tranches de Délice de poulet ISLA DELICE
  - Garnissez les disques de pâte de purée de tomates et de dés de
  - Ajoutez ensuite les ingrédients qui vous plaisent (champignons, olives, Délice de poulet, origan).
  - Salez légèrement si vous voulez.
  - Enfourez pour 15 min. environ. Retirez les pizzas du four et servez-les dans des assiettes.
- Les enfants et Les parents
  - Dégustez sans attendre et régalez-vous.