

## Mini-pizzas à la purée de tomate bio



Apéritifs et amuses bouches

Facile

**Pour :** 6 personnes

**Préparation :** 20 mn

**Cuisson :** 30 mn

Servez froid, tiède ou chaud selon votre goût.

Recette proposée par : Harmonie Troadec

### Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 1 barquette de lardons
- 1 cl petite boîte (20 environ) de purée de tomates - bio
- 1 petit sachet de gruyère - râpé
- herbes de provence
- 1 oignon
- ail - lyophilisé
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Préchauffez le four à 180°C, thermostat 6-7.
- 2 Faites revenir les lardons dans une poêle.
- 3 Coupez l'oignon en lamelles et laissez-le dorer à la poêle, puis ajoutez-le à la purée de tomate (préalablement chauffée dans une petite casserole).
- 4 Déposez de l'ail, du sel, du poivre et les herbes de Provence. Mixez le tout.
- 5 Découpez à l'aide d'un emporte-pièce de petits ronds dans la pâte feuilletée. Posez-les sur une plaque en silicone à empreintes rectangulaires (pour financiers).
- 6 Étalez un fond de sauce dans chaque pizza, mettez quelques lardons, puis saupoudrez de gruyère râpé.
- 7 Enfournez une vingtaine de minutes en surveillant la cuisson. Quand les mini-pizzas sont dorées, elles seront cuites.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

