

Pizza des vendangeurs



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 20 mn

Une bonne façon de déguster de l'agneau autrement.

Recette proposée par : Laurence Clément

Ingrédients

- 1 kg de pâte à pain
- 300 g de d'épaule d'agneau - passé deux fois au hachoir
- 200 g de d'entrecôte - passé deux fois au hachoir
- 2 poivrons - verts
- 1 poivron - rouge
- 1 boîte de tomates concassées - égouttées (de 400 g)
- 1 l de purée de tomates
- piment de cayenne
- 1 bouquet de persil
- 4 oignons - moyens

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 200°C.
- 2 Étalez la pâte sur les plaques du four recouvertes de papier sulfurisé. Piquez à la fourchette.
- 3 Hachez au couteau les oignons, le persil et les poivrons.
- 4 Mélangez les ingrédients avec les viandes et les légumes dans un saladier. Assaisonnez, répartissez le mélange sur les plaques, puis faites cuire 10 minutes.
- 5 Coupez la pizza en quatre et remettez à cuire 10 minutes.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

