Pizza Party à la Raclette Jurassic

Informations

Personnes : **4**
Préparation : **10 min.**
Cuisson : **5-10 min.**

Ingrédients

- 150 g de raclette Jurassic
- 1 camembert de Normandie AOP La Réserve des Crémiers
- 1 rouleau de pâte à pizza
- 1 pot de sauce tomate
- 1 pot d’olives Losada
- Herbes aromatiques de votre choix de la gamme Albert Menès : origan, basilic, ciboulette, persil

Étapes de la préparation

1. Etalez la pâte à pizza.
2. Découpez des morceaux de pâte de la taille des poêlons.
3. Déposez les morceaux de pâte dans les poêlons.
4. Ajoutez de la sauce tomate.

5. Ajoutez la garniture de votre choix sur votre mini pizza : des olives Losada, des morceaux de camembert, des morceaux de raclette Jurassic, des herbes aromatiques.
6. Laissez cuire quelques minutes sous le grill.
7. Pour finir, sortez votre mini pizza du poêlon et laissez-la cuire encore quelques minutes sur la partie grill afin de terminer la cuisson de la pâte. Elle sera plus croustillante.