

La Pi-Pizza au chèvre

Fromage de chèvre émietté

Olive noire coupée en 2

Lamelle de courgette

Rondelle de fromage de chèvre

Bâtonnets de courgette

Il te faut (pour une grande pizza) :

- 1 rouleau de pâte à pizza toute prête
- 1 pot de coulis de tomate
- 1 bûchette de fromage de chèvre
- 1 olive noire dénoyautée
- 1 petite courgette

Il te faut :

- 500 g de fraises
- 2 c à soupe rases de sucre glace
- 2 c à soupe de jus de citron
- quelques feuilles de menthe

Tige de menthe (avec petites feuilles au bout) pour faire le corps du papillon

Fraise coupée en 2 pour faire les ailes du papillon

La PU-PURÉE de fraises



- Lave et équeute les fraises. Mets de côté 2 fraises par assiette pour décorer.
- Dans un saladier, écrase les fraises à l'aide d'une fourchette.
- Ajoute le sucre glace et le jus de citron.
- Mélange le tout et mets au frais.
- Au moment de servir, verse un peu de purée de fraises dans de petites assiettes creuses, puis décore.



- Demande à un adulte de préchauffer le four à 200 °C (thermostat 6-7).
- Déroule la pâte à pizza (en laissant le papier cuisson dessous).
- Découpe un grand rond de pâte pour faire la tête. Avec la pâte qui reste, forme les oreilles et les cornes. Colle-les au rond de pâte avec un peu d'eau.
- Étale un peu de coulis de tomate sur la pâte à pizza (sauf sur les cornes), avec le dos de la cuillère. Compose la tête de Biquette comme sur la photo.
- Mets le tout au four sur une plaque de cuisson pendant environ 15 minutes.