



## PIZZA ENFANT À LA VACHE QUI RIT®

Avec La vache qui rit® professionnel l'original terrine 1kg La vache qui rit® professionnel l'original seau 5.5 kg



Coût/portion: € 0.96



Préparation: 25 minutes



Cuisson: 10 minutes

### INGRÉDIENTS POUR 1 PORTION

#### Ingrédients pour 1 pizza enfant

1 pâte à pizza (Adapter la taille de la pizza pour les enfants)

8 tomates cerises

3 feuilles de basilic frais

20 g de fromage La vache qui rit® Nature

20 g de sauce tomate

### PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Tailler en deux les tomates cerises
2. Étaler la base sauce tomate puis, La Vache Qui Rit sur la base tomate
3. Disposer les tomates sur la préparation
4. Enfourner à 220°C, pour 10 minutes
5. Disposer le basilic à la sortie du four.

#### Les astuces du chef

1. La vache qui rit apporte un aspect crémeux à la pizza, ce qui ravira les papilles des plus petits avec son goût iconique !
2. Vous pouvez remplacer la pâte à pizza pour une pâte à focaccia ou fajitas.



[bel-inspirations.fr](http://bel-inspirations.fr)

**LES bel  
INSPIRATIONS**