



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux

Pizza au bœuf & cheddar

 Pour 6 personnes |  Très facile

 31 min | **2.09€** La portion (prix indicatif)



Une pizza ambiance tex mex

Sauce tomate + bœuf haché + poivron + cheddar + oignon rouge
+ épice chili.

Suggestion : servez la pizza avec une salsa mexicaine ou de la crème fraîche, comme une fajitas !

Les ingrédients

- **1 pièce** de Pâte à pizza
- **350 g** de Viande de bœuf hachée
- **0.5 pièce** de Poivron vert
- **100 g** de Cheddar rapé
- **0.25 pièce** de Oignon rouge
- **1 c à c** de Chili en poudre
- **100 g** de Coulis de tomate

Étapes de préparation



Préparation : 6 min



Cuisson : 25 min



Attente : 0 min

- 1 Préchauffez votre four à 210°C en chaleur tournante (ou 230°C en chaleur traditionnelle).
- 2 Dans une poêle très chaude, faites revenir 350 g de bœuf haché avec ½ càc de sel. Comptez 5 minutes de cuisson à feu moyen.

Facultatif : vous pouvez ajouter 1 càs d'huile pour cuire la viande.

- 3 Pendant ce temps, épépinez ½ poivron lavé. Coupez-le en fines lamelles (≈ 5 mm d'épaisseur), puis recoupez les lamelles en 2. Coupez ¼ d'oignon rouge en fines lamelles.
- 4 Quand le bœuf est cuit, stoppez la cuisson.

- 5 Dérivelez la pâte à pizza sur la plaque de four.
- 6 Étalez 100 g de coulis de tomate dessus en laissant un bord d'1 cm minimum.
- 7 Ajoutez dessus le bœuf cuit, les lamelles de poivron puis l'oignon rouge.
Saupoudrez 1 càc d'épices chili.
Parsemez de 100 g de cheddar râpé.
- 8 Enfournez tout en bas du four, pendant une vingtaine de minutes jusqu'à ce que la pâte soit cuite (vérifiez bien le dessous) et le cheddar gratiné.

Suggestion : servez aussitôt avec pourquoi pas une salsa mexicaine ou de la crème fraîche, comme une fajitas !