Tous à table c'est moi qui cuisine !

Dans ce défi du jour, je vous propose de faire le repas de ce soir… Petite recette de pizza minute validée par ma famille !

Ingrédients

Pour la pâte : 100g de yaourt nature, 100g de farine, une pincée de sel, 1/3 de sachet de levure.

Pour la garniture : ce que vous avez dans le frigo !

Préparation :

- Mettre le four à chauffer à 210°C (demande à pap ou maman de le faire).
- Dans un saladier, mélanger le yaourt, la farine, le sel et la levure avec une cuillère. Se fariner les mains et mélanger avec les mains en faisant une belle boule.
- Prendre un plat (avec cette quantité, un moule à tarte est très bien) pour un plat plus grand, il faudra augmenter les quantités ! (mince du calcul !!!!), étaler la pâtes avec un rouleau fariné car ça peut coller, finir en étalant avec les mains farinées.
- Garnir avec ce que vous aimez, sauce tomate, lardons, champignons, fromage, origan…
- Enfourner à mi hauteur une quinzaine de minutes. Et à table !

Tous aux fourneaux !