



## Pizza pain

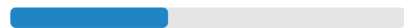
Publiée par [Justine George](#), il y a 9 mois



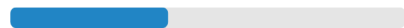
ENVIRON 15 MIN



FACILE



ENVIRON 4€/PERS.



UNE MOYENNE DE 4.3/5



### INGRÉDIENTS (2 PERS.)

- sauce tomate
- une bûche de chèvre frais
- lardons
- 1 boule de mozzarella
- gruyère (facultatif)
- 2 baguettes

### PRÉPARATION

1. Coupez les baguettes en deux et dans le sens de la longueur, le chèvre frais et la mozzarella en petits dés.
2. Badigeonner la baguette de sauce tomate côté pain de mie puis y déposer les lardons, les dés de mozzas et chèvres ainsi que le gruyère (facultatif car il y a déjà beaucoup de fromages)
3. Enfourez 10 minutes (plus ou moins selon votre four) à 180 degrés
4. Dégustez! :)

PS : vous pouvez très bien remplacer la baguette par du pain de mie

### MATÉRIEL

- cuillère
- four
- plaque de cuisson
- papier sulfurisé
- couteau

### THÈMES

Entrée

Plat

Hiver

Printemps

Automne

Carnivore

Fromage

Débutant

Française