

Que diriez-vous d'une pizza à la viande hachée et poivrons ?



TOUTES NOS ASTUCES POUR CUISINER SAINEMENT AVEC LES ÉPICES REEN !



Temps Total : 45 min

Préparation : 20 min

Cuisson : 25 min

[Voir le site](#)

Ingrédients

Pour 6 personnes

- Une pâte à Pizza

Pour la garniture

- 200 g de viande hachée
- 1 oignon
- ¼ de poivron rouge
- ¼ de poivron vert
- ¼ de poivron jaune
- 1 cs du mélange [Agneau \(Viandes\)](#)
- 1 piment vert coupé en rondelles

La Petite Histoire

Je ne connais personne qui n'aime pas les pizzas ! Elles dépannent toujours quand on ne sait pas quoi préparer ou quand on veut passer une soirée tranquille entre amis, devant la télé. Bien sûr les enfants en raffolent. Je vous propose une recette de pizza généreuse à la viande hachée et poivrons, parfumée aux épices Agneau et légèrement relevée avec des rondelles de piment vert.

Pour la réalisation de cette recette, j'utilise le mélange [Agneau \(Viandes\)](#) pour la garniture et la sauce tomate.

... *Épicément Jeanne*

- 2 cs d'huile d'olive

Pour la sauce tomate

- 1 petite boîte de coulis de tomate
- ½ ail haché
- 1 cc mélange [Agneau](#) (Viandes)

Préparation

Préparation de la sauce tomate

- Faire revenir pendant 5 min l'ail, le coulis de tomate et 1 cc du mélange [Agneau](#) dans 2 cs d'huile d'olive. Sortir du feu et réserver.

Préparation de la garniture

- Couper le piment vert en rondelles et réserver. Émincer finement, les oignons et les poivrons. Chauffer 2 cs d'huile d'olive dans une poêle et faire revenir les oignons et les poivrons pendant 5 min. Sortir du feu et réserver. Faire revenir la viande hachée dans une poêle avec 2 cs d'huile. Ajouter le mélange [Agneau](#) et cuire jusqu'à ce qu'il n'ait pas de jus de cuisson. Ajouter les légumes sautés, bien mélanger. Ajuster l'assaisonnement, sortir du feu et réserver la garniture

Cuisson

- Dérouler la pâte à pizza, étaler la sauce tomate sur la pizza, ajouter la garniture, le piment vert et en dernier le fromage râpé. Enfourner pendant 25 min. Ça y est, c'est prêt ! Buon appetito !