

# LA FAMILLE PIZZA

Papizza, Mamizza, Bébézza...  
Chez les Pizza, ils sont tous à croquer!

## Il te faut

- 1 pâte à pizza
- Des lamelles de poivrons rouge, vert et jaune
- 1/2 carotte
- 1/2 courgette
- 190 g de sauce tomate
- 20 g de fromage râpé
- Quelques olives
- 1 champignon
- Des tomates cerises
- De la roquette
- Des pousses d'épinards

Des poivrons pour les cheveux et la bouche



Un champignon pour le chapeau



Des carottes pour les oreilles



Des courgettes et des olives pour les yeux

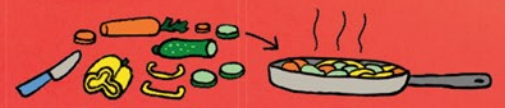
Une tomate pour le nez



## POUR CUISINER TES PIZZAS



1 Déroule la pâte sur ton plan de travail. Pose un bol à l'envers en appuyant fort pour découper des cercles. Enlève la pâte en trop. Préchauffe le four à 230 °C (th. 7-8).



2 Coupe les poivrons en lamelles, la carotte et la courgette en rondelles. Fais-les cuire 10 minutes dans une poêle huilée. Dépose-les dans une assiette et laisse-les refroidir.



3 Tartine les cercles de pâte de sauce tomate puis parsème-les de fromage râpé. Crée ta famille Pizza en rajoutant des tomates cerises, des olives, des champignons...



4 Enfourne les pizzas 10 min à 230 °C, en bas de ton four. Lorsqu'elles sont cuites, ajoute de la roquette ou des pousses d'épinards pour les cheveux. À table, c'est prêt!