



ÉCOLE GUY CHAMPMOREAU  
CLASSE DE CMI - 2019

LA PRIZZA DES CHAMPS



## LA PRIZZA DES CHAMPS

### INGRÉDIENTS

- 300 g de riz
- 2 oeufs
- Quelques épices saveur italienne
- Sel bio aux herbes
- Poivre 5 baies
- 1 coulis de sauce tomate (bio) au basilic
- 1 paquet de dés de jambon
- 1 aubergine
- Olives noires
- Gruyère râpé
- 3 champignons
- 1 poivron
- De l'huile d'olive

Préparation : 30 min

6/8 parts

Cuisson : 20 min

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Faire cuire le riz et laisser refroidir.
3. Essuyer et découper les champignons en lamelle.
4. Laver et découper en petits dés le poivron.
5. Laver et découper l'aubergine en fines tranches et les badigeonner d'un peu d'huile sur chaque face.
6. Battre les oeufs avec le sel, le poivre et les aromates.
7. Préparer la pâte : mélanger le riz et les oeufs.
8. Sur une plaque à pizza recouverte de papier cuisson, verser la pâte et l'étaler à l'aide d'une cuillère.
9. Verser ensuite le coulis et l'étaler.
10. Disposer les morceaux de jambon, les champignons, les tranches d'aubergine, les morceaux de poivron.
11. Recouvrir le tout de gruyère râpé.
12. Décorer de quelques olives.
13. Enfournez environ 20 minutes au four.
14. Accompagner la pizza d'une salade verte avec sa petite vinaigrette.

Bon appétit !