








Le sapi'zza

Pour 8 personnes • Préparation : 30 minutes • Cuisson : 25 minutes

Ingrédients

-  2 ronds de pâtes à pizza épaisse
-  300 g de mozzarella
-  32 feuilles de basilic
-  3 jaunes d'œufs
-  1 cuillerée à soupe de lait
-  1 cuillerée à soupe d'origan en poudre
-  des tomates confites



1 Allume le four à 180 °C (th. 6). Couvre une plaque de papier cuisson. Coupe la mozzarella en 32 morceaux. Mélange deux jaunes d'œufs avec le lait.

2 Coupe chaque rond de pâte en 4 bandes dans la hauteur, puis en 4 bandes dans la largeur pour obtenir 2 fois 16 morceaux de pâte équivalents.

3 Place un morceau de mozzarella et une feuille de basilic sur chaque morceau de pâte. Referme celle-ci et roule-la dans tes mains pour former une boule.

4 Pose les boules sur la plaque en formant un sapin. Badigeonne d'œuf, saupoudre d'origan, parsème de tomates confites et mets au four 25 minutes.