

Le khachapuri, pain géorgien revisité

Difficulté : Facile

Préparation : 10 min / Cuisson : 25 min

Ingédients pour 2 personnes

- | | |
|---------------------------------------|-----------------------------|
| ✓ 1 pâte à pizza | ✓ 10 cl de coulis de tomate |
| ✓ 350 g de viande hachée | ✓ 1 oeuf |
| ✓ 1 boule de mozzarella (ou emmental) | ✓ Cheddar râpé |
| ✓ 1 oignon | ✓ Sel & poivre |
| ✓ 1 gousse d'ail | |

Préparation : *Recettes de Céline*

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)

Recouvrez une plat allant au four de papier cuisson
et déroulez la pâte à pizza dessus

Découpez la mozzarella (ou emmental) et disposez-la sur
tout le pourtour de la pâte à pizza.

Rabattre les bords par-dessus en formant des pointes aux deux extrémités.

Ajoutez un peu d'emmental râpé sur le fond de la pâte

Hachez finement l'oignon et les gousses d'ail.
Mélanger la viande avec l'oignon, l'ail, le coulis de tomate, du sel
et du poivre, faire cuire quelques minutes puis garnir
la pizza avec le mélange de viande.

Parsemer la pâte de cheddar (ou emmental râpé 3 saveurs)
puis casser l'oeuf au centre.

Enfourner 25 minutes à 180 °C (Th.6)

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!