

Une pizza sans pâte ? Oui, c'est possible : pizza pâte de bœuf



Nous avons tous quelqu'un dans notre entourage qui est accroc à la viande et ne manque pas d'en manger à tous les repas. Ce quelqu'un(e) s'invite à votre table bientôt ? Surprenez-le avec un mets des plus simples à préparer, mais dont la spécificité ne manquera pas de surprendre et de ravir toute la tablée. C'est parti !

Sur le plan de travail :

- 300 g de boeuf haché (10 onces)
- 1 oeuf
- 30 g de flocons d'avoine (1/3 de tasse)
- 1 oignon rouge, émincé
- 1 gousse d'ail, émincée
- Sel
- 1/2 cuillère à café de piment de Cayenne
- 100 g de sauce tomate (1/3 de tasse)
- 1 cuillère à café d'origan
- 4 champignons, coupés en tranches
- 150 g de mozzarella, râpée (1 tasse 1/3)
- 6 tomates cerises
- Feuille de basilic frais

Aux fourneaux !

1. Préchauffez le four à 190°C (375°F). Pour votre "pâte à pizza" : mettez la viande hachée, l'oeuf, les flocons d'avoine, l'oignon rouge, l'ail, le sel et le piment de Cayenne dans un saladier puis malaxez le tout pour bien mélanger les ingrédients. Pressez ensuite la mixture de viande au fond d'un moule à charnière et enfournez pendant 20 minutes.
2. Ensuite, étalez la sauce tomate sur l'ensemble de la pâte de boeuf, saupoudrez d'origan et placez vos tranches de champignons. Ajoutez ensuite la mozzarella râpée puis les tomates cerises.
3. Enfourez le tout pendant 10 minutes. Saupoudrez de basilic frais et servez !

Une pizza délicieuse pour les carnivores ! Vous êtes sûr de marquer les esprits avec cette recette originale ! Bon Ap' !