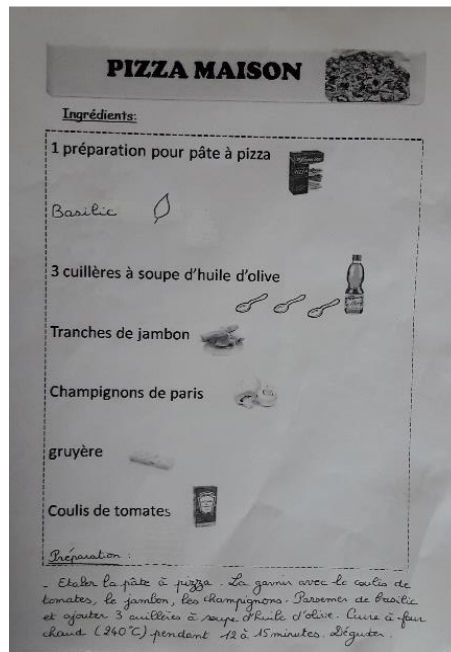


La pizza



des MS-GS !

LA RECETTE DE BASE :



LE INGREDIENTS :



LES ETAPES DE FABRICATION :

1. Etaler la pâte sur une plaque de four.



2. Etaler le coulis de tomates sur la pâte.



3. Disposer des petits carrés de jambon sur le coulis.



4. Parsemer la pizza de gruyère rapé.



5. Soudruder généreusement de basilic.



6. Disposer des olives coupées en rondelles.



7. Enfin, verser un filet d'huile d'olive...

Nous avons réservé une part pour ceux qui ne mangent pas de fromage :



Nos pizzas prêtes à être enfournées :



Et hop dans le four chaud (240°C) pendant 15min !



La dégustation :



Mmmmmm!!!!