

Pizza au bœuf haché et au fromage



Recette par Kraft

Prép.	Prêt en	Portions
20 min	40 min	Donne 6 portions de 1/6 de la recette (137 g) chacune

ce qu'il vous faut

- 1/2 lb (225 g) de bœuf haché extramaigre
- 1 tasse (213 ml) de sauce à pizza *Catelli* Tomate et basilic

1/4 Pâte à pizza au parmesan parfaite

- 2 tasses de fromage Mozzarella partiellement écrémé râpé *Cracker Barrel*
- 1 c. à soupe de fromage 100 % Parmesan râpé *Kraft*

ce qu'il faut faire

Chauffer le four à 450 °F.

Faire rissoler la viande dans une grande poêle; égoutter. Incorporer la sauce à pizza.

Abaisser la pâte à pizza au parmesan parfaite en un cercle de 12 po sur une surface légèrement farinée. Déposer sur une plaque à pâtisserie vaporisée d'un enduit à cuisson. Garnir du mélange à la viande, en laissant une bordure de 1/2 po.

Cuire au four 10 min. Garnir du mozzarella. Poursuivre la cuisson de 8 à 10 min ou jusqu'à ce que le fromage ait fondu et que la croûte soit dorée. Parsemer du parmesan.

Trucs culinaires

Présentation suggérée

Accompagnez la pizza d'une salade verte croustillante.

Nutrition

Portions

Donne 6 portions de 1/6 de la recette (137 g) chacune

Information nutritionnelle

Portion Donne 6 portions de 1/6 de la recette (137 g) chacune

QUANTITÉ PAR PORTION

Calories	300
----------	-----

% de la valeur quotidienne

Matières grasses	13g
-------------------------	------------

Matières grasses saturées	6g
---------------------------	----

Cholestérol	45mg
--------------------	-------------

Sodium	470mg
---------------	--------------

Glucides	23g
-----------------	------------

Fibres alimentaires	2g
---------------------	----

Sucres	1g
--------	----

Protéines	22g
------------------	------------

Vitamine A	8 %DV
------------	-------

Vitamine C	8 %DV
------------	-------

Calcium	25 %DV
---------	--------

Fer	20 %DV
-----	--------

L'information nutritionnelle est offerte uniquement à titre de renseignement et indiquée en fonction des ingrédients et de la méthode de cuisson de chaque recette. Cette information peut varier selon le mode de préparation du mets, de l'origine et de la fraîcheur des ingrédients.