

# Pizza au fromage César



Recette par Kraft

Prép.	Prêt en	Portions
15 min	43 min	4 portions de 1/4 de la recette (120 g) chacune

## ce qu'il vous faut

### 1/4 de la recette Pâte à pizza au parmesan parfaite (**assez pour une croûte**)

- 1/4 tasse de vinaigrette César crémeuse  
*Kraft*
- 1 gousse d'ail, hachée
- 1-1/3 tasse de 3 fromages Pizza râpés  
*Cracker Barrel*
- 1 c. à thé d'assaisonnement à l'italienne

## ce qu'il faut faire

Préchauffer le four à 450 °F.

Abaisser la pâte à pizza au parmesan parfaite en un rond de 12 po de diamètre sur une surface légèrement farinée. Presser la pâte au fond d'un moule à pizza de 12 po vaporisé d'enduit à cuisson, en l'étirant pour qu'elle entre bien dans le moule. Laisser reposer la pâte pendant 10 min.

Mélanger la vinaigrette et l'ail ; étaler le mélange sur la pâte. La garnir du reste des ingrédients.

Cuire la pizza sur la grille inférieure du four pendant 17 à 18 min ou jusqu'à ce que la croûte soit bien dorée.

## Trucs culinaires

### Remarque

Rendez chaque bouchée délicieuse en étalant la garniture jusqu'aux bords de la croûte.

## Nutrition

### Portions

4 portions de 1/4 de la recette (120 g) chacune

### Information nutritionnelle

Portion 4 portions de 1/4 de la recette (120 g) chacune

---

**QUANTITÉ PAR PORTION**

---

Calories	350
----------	-----

---

**% de la valeur quotidienne**

<b>Matières grasses</b>	<b>18g</b>
-------------------------	------------

---

Matières grasses saturées	7g
---------------------------	----

---

<b>Cholestérol</b>	<b>30mg</b>
--------------------	-------------

<b>Sodium</b>	<b>550mg</b>
---------------	--------------

---

<b>Glucides</b>	<b>32g</b>
-----------------	------------

---

Fibres alimentaires	1g
---------------------	----

---

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

---

<b>Protéines</b>	<b>14g</b>
------------------	------------

---

Vitamine A	6 %VQ
------------	-------

---

Vitamine C	0 %VQ
------------	-------

---

Calcium	25 %VQ
---------	--------

---

Fer	15 %VQ
-----	--------

---

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.