

# metro



## Pizza garnie à la saucisse piquante

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ★ ☆ 7 Votes

4 PORTIONS | 0:07 PRÉPARATION | 0:15 CUISSON | 0:22 TEMPS TOTAL

### Ingrédients

4 Saucisses fumées juicy jumbo piquantes

45 ml Sauce tomate  
(3 c. à soupe)

4 Grandes tortillas nature

1/4 Oignon rouge, émincé

80 ml Olives vertes tranchées  
(1/3 tasse)

250 ml Mélange de fromages râpés pour tacos  
(1 tasse)

### Préparation

Préchauffer le barbecue à faible intensité.

Déposer les saucisses et bien cuire, environ 5 min.

Retirer les saucisses du barbecue et les couper en rondelles. Réserver.

Badigeonner de sauce tomate chacune des tortillas.

Répartir l'oignon, les rondelles de saucisses, les olives et le fromage.

Déposer sur la grille et fermer le couvercle.

Cuire 7-10 min ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

Source : Metro

### Accords vins et mets



#### Fruité et généreux

Ces vins mi-corsés offrent une couleur intense, un nez riche dominé par des arômes de fruits. Ce sont des vins savoureux et accessibles.

Catégories de produits : vin rouge, vin rosé.

## Accords bières et mets



### **Aromatisée et rafraîchissante**

Appréciée pour son arôme frais d'agrumes.

Un goût léger et un peu acidulé, légèrement à moyennement sucré, avec une finale sèche.

---

## Mentions légales

**Metro Richelieu inc.** , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

---