



5 15

## Pizza au boeuf épicé et gouda

TEMPS DE PRÉPARATION

**15 minutes**

TEMPS DE CUISSON

**12 minutes**

Pour faire changement, on remplace le pepperoni par du bœuf haché et la mozzarella par du délicieux gouda!

### Ingrédients



**Boeuf haché**  
250 g  
(environ 1/2 lb), extra-maigre



**Pâte à pizza**  
30 cm (12 po), précuite



**Sauce à pizza**  
125 ml  
(1/2 tasse)



**Tomates cerises** 16, coupées en deux



**Gouda** 375 ml (1 1/2 tasse), râpé

### Prévoir aussi:

- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive
- 5 ml (1 c. à thé) d'Épices italiennes
- 1 oignon rouge émincé

### Facultatif:

- quelques feuilles de basilic

### Préparation

- 1 Préchauffer le four à 220 °C (425 °F).
- 2 Dans une poêle, chauffer l'huile à feu moyen. Cuire le boeuf avec les épices italiennes de 8 à 10 minutes, jusqu'à ce que la viande ait perdu sa teinte rosée.
- 3 Badigeonner la pâte à pizza de sauce. Garnir la pâte de boeuf haché, de tomates et d'oignon. Couvrir de fromage.
- 4 Cuire au four de 12 à 15 minutes. Si désiré, parsemer de quelques feuilles de basilic.