

# plateau

## APÉRO HALLOWEEN 2



20min



15min



6 pers



### INGREDIENTS

#### 1. Citrouille pizza 🍷 (pour 6)

- 1 pâte à pizza à découper en gros cercle
- 2 dupe de steak au poivre et persil herta ou de la viande hachée
- 3 cs de sauce tomate
- 3 cs de purée de potimaron
- 6 mini mozza

#### 2. Pizza momie 🍷 (pour 6 os)

- 1 pâte à pizza à découper en cercle
- 6 cc de sauce tomate
- 3 olives
- 3 mini mozza
- Plusieurs lamelle de comté

### ÉTAPES

1. **Citrouille pizza** 🍷 : Dresser,
2. Mélangez en écrasant grossièrement le steak, la sauce tomate et le potimarron,
3. Faites une boule en y insérant au centre une mini mozza,
4. Refermer le tout dans la pâte à pizza en refermant bien,
5. Entourez votre citrouille avec de la corde épaisse en faisant 4 tours
6. Dorez généreusement à l'oeuf puis cuire 12-15min à 180°
7. Enlevez la corde quand la citrouille sort du four

1. **Pizza momie** 🍷 : Coupez les cercles de pâte
2. Dresser,
3. Cuire 8-12 minutes à 180°

*astuces :*

Retrouvez les recettes en pas à pas sur mon compte instagram @amelia\_nymphaea