

# PIZZA – SALAMI – FARINE D'AMANDES

## INGRÉDIENTS POUR 2 PERSONNES

### **Pour la pâte**

- 150g farine d'amandes
- 40g graines de lin moulues
- 30g fromage parmesan
- 1 c.à.c. herbes italiennes
- 1 c.à.c. poudre d'oignon
- 1.c.à.c. poudre d'ail
- ½ c.à.c. sel
- 1 grand oeuf
- 60ml eau tiède
- 

### • **Pour la garniture**

- Sauce tomates au basilic
- 120g mozzarella
- 60g salami piquant
- basilic frais
- 1 c.à.s. huile d'olive

# PRÉPARATION

## Préparation

Chauffer le four à 200 degrés. Dans un bol, mélanger la farine d'amande, le fromage, les herbes et les graines de lin. Ajouter l'œuf et l'eau et bien mélanger le tout avec les mains.

Couvrir un plat à pizza ou une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé. Pressez la pâte à pizza dans la forme avec vos mains et augmentez légèrement le bord. Si vous n'avez pas de forme, vous pouvez former un cercle sur une plaque à pâtisserie. Cuire le fond 15 minutes au four.

Sortez-le et étendez-le généreusement avec la sauce tomate mozzarella et salami.

Remettre la pizza au four et cuire environ 10 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit fondu et que le salami soit un peu croustillant.

Retirer la pizza du four et saupoudrer de basilic frais et saupoudrer d'un peu d'huile d'olive.

La pizza est meilleure lorsque vous la mangez immédiatement.

*Recette d'InfraLigne Grimbergen*

## VALEUR CALORIQUE POUR 1 PERSONNE

485 Kcal

**BON APPÉTIT !**