

Pizza Pieuvre

Les ingrédients

- 1 Pâte à Pizza GIANT HERTA
- 3 tranches de Jambon SUPERIEUR HERTA
- 70g de mozzarella râpée
- 50ml de sauce à pizza
- 1 oignon rouge
- 1 tomate cerise
- ½ càs. d'herbes de Provence

Préparation:

- Préchauffez le four à 210°C. Coupez l'oignon rouge en fines tranches et le **jambon SUPERIEUR HERTA** en petits morceaux.
- Déroulez la **pâte à pizza GIANT HERTA** avec le papier sulfurisé sur une plaque de cuisson. Découpez un rond pour la tête dans la pizza et coupez le reste de la pâte en lanières. Placez le rond sur le papier sulfurisé et collez-y les lanières
- Étalez la sauce à pizza sur la tête et les tentacules, puis placez les morceaux de jambon sur les tentacules. Saupoudrez le tout de fromage râpé. Utilisez 2 tranches d'oignon rouge pour ses yeux et 2 morceaux de tomate cerise pour ses pupilles. Coupez un court morceau d'oignon pour sa bouche. Assaisonnez avec du sel, du poivre et des herbes de Provence.
- Coupez un court morceau d'oignon pour sa bouche. Assaisonnez avec du sel, du poivre et des herbes de Provence.
- Placez la pizza avec le papier sulfurisé sur la plaque de cuisson chaude et faites cuire au four pendant 12 à 15 minutes. Retirez du four et servez.

Préparation: **15-30 min**

Type de plat: **Plat principal**

Personnes: **4**