

Le Menu

L'entrée:

La salade de tomates

Avec du fromage feta et une vinaigrette aux fines herbes

Le plat principal:

La pita-pizza « Gros-Légume »

Avec du fromage mozzarella, du poivron rouge, des oignons verts, de l'ananas et de la mangue

Le dessert:

Le parfait aux fraises et au chocolat

De la crème glacée avec des fraises et de la sauce chocolat

La pita-pizza « Gros-Légume »

Les ingrédients :

4 pains pita

250ml de sauce tomate

Une moitié de poivron rouge

Une botte d'oignons verts

125ml d'ananas

125ml de mangue

500ml de fromage mozzarella, râpé

Les étapes :

1. Préchauffer le four à 220 °C (425 °F).
2. Recouvrir les pains pita de la sauce tomate et du fromage mozzarella.
3. Couper le poivron rouge, les oignons verts, l'ananas et la mangue.
4. Mettre les fruits et les légumes sur les pitas-pizzas.
5. Cuire au four pendant 10 à 12 minutes.