

PIZZA FAÇON TACOS GARNIE DE SALADE

Grâce à cette pizza, les amateurs de tacos seront ravis. Elle est généreusement garnie d'un mélange à tacos et salade. Simple et rapide, c'est ce que nous avons besoin pour un soir de semaine ou pour le lunch.



- 1 livre (450 g) de bœuf haché extra-maigre
- 1 tasse de salsa avec gros morceaux
- 1 croûte de pizza cuite prête à l'emploi (12 po) ou (1 boule de pâte à pizza) VOIR NOTE
- 1 tasse de 3 fromages Mexicana râpés finement Cracker Barrel
- 1 grosse tomate tranchée
- 2 tasses de légumes variés légèrement tassés et déchiquetés
- 2 c. à soupe de vinaigrette Campagne Kraft

Préchauffer le four à 400 °F.

Déposer la croûte sur une tôle à pizza.

Faire rissoler la viande dans une grande poêle; égoutter.

Incorporer la salsa à la viande et étaler le mélange sur la croûte de pizza.

Garnir de fromage et de tomates.

Cuire au four de 10 à 12 min ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée et que le fromage ait fondu.

Garnir de salade; arroser de vinaigrette.

NOTE: Si vous utilisez une boule de pâte à pizza, après l'avoir roulée vous devrez la faire précuire avant de la garnir.

Bon appétit de Sylvie

Source : Kraft

Publié par : LA CUISINE DE SYLVIE, <http://cuisinedesylvie.blogspot.ca/>