

# Bienvenue chez Christhummm

## ~~ Mitch'Pizzas ~~

*Se prépare à l'avance et  
se congèle sans  
problème  
Quelques minutes au  
four pour réchauffer*



- 110 grs de farine
- 1 sachet de levure
- 1 oeuf
- 3 càs d'huile
- 20 cl de lait
- sel poivre
  
- coulis de tomate
- garniture
- gruyère

- Mélangez tous les ingrédients
- Versez la valeur 1 càc pour des empreintes de 4 cm de diamètre (ou à soupe si empreintes plus grandes)
- Mettre un peu de coulis de tomates
- Un peu de garniture
- Un peu de gruyère
- Cuisson une dizaine de minutes à 220° pour les minis empreintes, un peu plus pour des empreintes un peu plus grosses

### *Pour la garniture suivre son inspiration :*

- coulis de tomate gruyère
- coulis de tomate lardons olives gruyère
- coulis de tomate jambon fromage
- coulis de tomate champignons jambon gruyère
- lardon gruyère
- oignon gruyère
- oignon lardon gruyère
- saumon
- saumon champignons
- rondelles saucisse fumée gruyère
- poire roquefort
- poire roquefort noix
- etc...