

## «Pizza souris»

### *Ingrédients pour 2 enfants :*

1 pâte de pizza ronde (p. ex. BUITONI La Fina)  
4 cs de sauce tomate  
2 gros champignons  
4 olives noires dénoyautées  
8 grains de maïs  
½ boule de mozzarella  
Ciboulette



### *Marche à suivre :*

Préchauffer le four à 230°C.

Découper la pâte en 8 parts égales et déposer sur une plaque allant au four, sur du papier cuisson.

Étaler la sauce tomate sur la pâte.

Egoutter la mozzarella et la râper avec une râpe à roesti, parsemer la préparation avec.

Laver et couper les champignons en tranches égales.

Trancher les olives en rondelles.

Chaque enfant peut maintenant décorer sa tranche comme il le souhaite.

Réaliser les oreilles avec les champignons.

Les yeux avec 2 tranches d'olives et les grains de maïs.

Confectionner le nez avec une tranche d'olive.

La ciboulette est utilisée pour les moustaches.

Pour finir assaisonner avec un peu de poivre, d'origan séché et d'herbes pour pizza.

Glisser les pizzas souris au milieu du four jusqu'à l'obtention d'une belle coloration, une dizaine de minutes environ.

Servir avec une salade mêlée en accompagnement.