

# PIZZA BOLOGNAISE

**Préparation: 15 mn**

**Cuisson: 25 mn**

**4 personnes:**

250 g de pâte à pizza

300 g de viande de bœuf hachée

1 tomate

1 oignon

150 g de gruyère râpé

1 pot de sauce tomate

huile d'olive sel, poivre

Préchauffez le four à 180°C

1. Étalez la pâte à pizza en forme de cercle sur une plaque de four recouverte de papier cuisson.
2. pelez et hachez finement l'oignon.
3. Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle.
4. Quand l'huile d'olive est bien chaude, déposez l'oignon haché dans la poêle et faites-le revenir pendant quelques minutes, en mélangeant bien, jusqu'à ce qu'il soit bien translucide.
5. Ajoutez ensuite la viande hachée et laissez cuire 10 minutes environ, en remuant fréquemment, jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée. Salez et poivrez à votre goût puis mélangez.

6. Retirez la poêle du feu.
7. Etalez la sauce tomate sur la pâte à pizza et recouvrez cette dernière de préparation viande hachée-oignon. Parsemez la pizza de gruyère râpé.
8. Nettoyez et épongez la tomate. Coupez-la en fines rondelles et répartissez-les sur le dessus de la pizza.
9. Enfournez et faites cuire la pizza bolognaise pendant 15 minutes, jusqu'à ce que le gruyère râpé soit bien fondu.
10. A la sortie du four, laissez tiédir quelques instants la pizza bolognaise sur une grille.
11. Découpez-la ensuite en parts égales et servez-les dans les assiettes
12. Dégustez chaud accompagné d'une salade verte assaisonnée.