



<http://atablecheznatt.canalblog.com>

Pizza au couscous parfumé tipiak

Ingrédients

125 gr de beurre

600 ml d'eau

250 gr de farine

1 sachet de couscous aux épices du monde de tipiak

4 oeufs

garniture

sauce tomate pour pizza

mélange de poivrons surgelés

de l'oignon

thon au naturel égoutté

mozzarella

gruyère râpé

Dans une casserole faire fondre le beurre

Ajouter la farine et l'eau tout en remuant

Porter à ébullition et laisser cuire 1 mn

Hors du feu verser le sachet de couscous

Laisser gonfler pendant 5 m,

Ajouter un à un les oeufs

Verser la pâte dans le flexipan plat ou une plaque à pâtisserie

Piquer avec une fourchette

Cuire four chaud 210° pendant 10 mn

Pendant ce temps faire revenir l'oignon et les poivrons dans de l'huile d'olive

Sortir le flexipan plat du four et étaler la sauce tomate

Répartir le mélange oignon/poivrons et le thon

Déposer des morceaux de mozzarella

Parsemer de gruyère râpé

Poursuivre la cuisson pendant 15 mn