Mini-pizzas

Ingrédients

- 2 muffins anglais, coupés en deux à l'horizontale
- 125 ml (½ tasse) de sauce tomate maison ou du commerce
- 8 tranches de dinde froide (pas trop grosses en diamètre)
- 8 tranches de fromage mozzarella, coupées en deux
- 8 tranches de salami
- 10 tomates cerises, coupées en deux
- Petites feuilles de basilic, au goût

Préparation

- Place la grille au centre du four. Préchauffe le four à 180 °C (350 °F).
- Sur une plaque de cuisson (sans papier parchemin), place les 4 demi-muffins anglais, la face coupée vers le haut. Répartis la sauce tomate. Garnis d'une tranche de dinde, ajoute une demi-tranche de mozzarella, une tranche de salami, une demi-tranche de mozzarella. Répète de façon à avoir deux étages de garnitures.
- Cuis au four environ 10 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Si tu préfères que le fromage soit bien gratiné, tu peux terminer la cuisson sous le gril (broil) 2 à 3 minutes. Laisse tiédir environ 5 minutes.
- Au moment de servir, garnis de tomates cerises et de feuilles de basilic.