



## Mini Pizza' Panisse



Catégories : Plat \* végétarien

### Ingrédients:

- un boudin de panisse coupé en tranches d'environ 1cm
- 200 grammes d'épinards frais ou surgelés
- une gousse d'ail hachée
- une poignée de tomates cerise
- un peu de fromage râpé
- de l'huile d'olive
- sel & poivre

### Préparation:

Préchauffez le four à 180°. Dans une poêle versez un petit peu d'huile d'olive puis faites revenir l'ail. Ajoutez ensuite les épinards et faites revenir une 5 à 7 minutes environ, jusqu'à ce que les épinards soient cuits, puis réservez.

Dans un plat allant au four, étalez du papier sulfurisé puis placez y les tranches de panisse. Rajoutez par dessus une cuillère à soupe environ d'épinards, parsemez de fromage râpé, salez et poivrez.

Coupez les tomates cerise en deux et placez les dans le plat autour des tranches de panisse. Mettez ensuite le tout à cuire au four pendant 20 minutes environ une fois les panisses cuites et les tomates légèrement rôties, sortez le plat du four et laissez refroidir pendant quelques minutes.

Bon appétit !