



## Pizza mince aux ananas, à la coriandre et au fromage Jalapenos Perron

Préparation : 15 minutes • Cuisson : 6 minutes • 4 portions

### Ingrédients :

- 1 paquet de 4 croûtes à pizza minces du commerce
- 1 c. à table (15 ml) d'huile d'olive
- 4 c. à table (60 ml) de pesto aux tomates séchées
- 1 ananas frais paré et tranché en morceaux
- 8 c. à table (120 ml) de coriandre fraîche hachée
- 200 g de **fromage Jalapenos Perron**, râpé
- poivre de citron

**Préparation :** Mélanger l'huile d'olive au pesto de tomates et en badigeonner les croûtes à pizza; Garnir de morceaux d'ananas, de coriandre, recouvrir de **fromage Jalapenos Perron** et saupoudrer de poivre de citron; Cuire dans un four préchauffé à 400 °F (200 °C) de 4 à 6 minutes.

\* Suggestion : ajoutez-y des lanières de poulet, de jambon ou de thon.

Jalapenos Perron