

Pizza salsa du sud-ouest

Donne 12 tranches

- 1 pqt (rouleau de 8 oz) de croissants, réfrigéré
- 1 pqt (8 oz) de fromage à la crème, ramolli
- 1 gousse d'ail, pressée
- 4 c. à soupe de coriandre fraîche, hachée et divisée
- 1 c. à soupe plus 2 c. à thé de **Mélange Simple Indulgence™ Chipotle du sud-ouest**
- 1 poivron vert, épépiné et haché
- 3 tomates allongées, épépinées et hachées
- 3 c. à soupe d'oignon rouge, haché
- 1 boîte (2,25 oz) d'olives noires en tranches
- 1 avocat mûr, dénoyauté et coupé en dés

Préchauffer le four à 350° F. Dérouler la pâte à croissants et la diviser en triangles. Disposer les triangles en un cercle sur un plat ou une pierre à cuire la pizza, les pointes vers le centre. Presser la pâte dans le plat, en scellant bien les joints. Cuire au four pendant 10-12 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Retirer du four et refroidir complètement.

Mettre le fromage à la crème dans un Bol étonnant moyen et ajouter l'ail, 2 c. à soupe de coriandre et 1 c. à soupe de **Mélange Simple Indulgence™ Chipotle du sud-ouest**. Avec une Spatule en silicone, bien mélanger et étaler le mélange uniformément sur le dessus de la croûte refroidie.

Mettre le poivron, les tomates, l'oignon rouge, les olives en tranches, **2 c. à thé de Mélange Simple Indulgence™ Chipotle du sud-ouest**, et le reste de coriandre dans un Bol étonnant moyen. Remuer légèrement et ajouter l'avocat. Verser le mélange de légumes uniformément sur le mélange à base de fromage à la crème. Couper en tranches et servir.