



*Elvea, L'Italie chez vous*

## Pain plat vegan à la sauce piquante Elvea



### Ingrédients pour Personnes

- |                        |                           |
|------------------------|---------------------------|
| 1 grand                | pain plat vegan           |
| 2 cuillères à soupe de | tahini                    |
| 0,50                   | Elvea Pizza Arrabiata     |
| 3 gousses d'           | ail                       |
| 400 g de               | tomates & tomates cerises |
| 2 cuillères à soupe de | pignons de pin            |
| 2 cuillères à soupe de | basilic frais             |
|                        | sel                       |
|                        | poivre                    |

### Préparation

1. Étalez le tahini, l'arrabiata et l'ail sur le pain plat.
2. Salez et poivrez.
3. Disposez une couche de tomates sur le pain plat.
4. Parsemez le tout de pignons de pin.
5. Glissez 15-20 minutes au four préchauffé à 250°C.
6. Décorez le pain plat avec les herbes fraîches. Bon appétit !

