

PIZZA FROIDE AUX LÉGUMES

Ingrédients

2 X 8oz Pillsbury originale petits pains croissants

8 oz de fromage Philadelphia à la crème

1/2 tasse de mayonnaise

1 cuil. À thé aneth

1/2 cuil. A thé de sel d'oignon

1 tasse de brocoli haché finement

1 tasse de piment rouge haché finement

1 tasse de carottes râpées

1/4 tasse d'échalotte haché finement

1 tasse de tomate en petits morceaux sans pépins

1/2 tasse de champignons frais haché finement

Préparation

Réchauffez le four a 375 degré

Pour former la croûte, déroulez les rouleaux de croissants, et mettre dans un

moule 15 X 10

Cuire au four de 11 a 13 minutes, jusqu'à doré....refroidir

Mélangez le fromage, la mayonnaise, l'aneth et le sel d'oignon jusqu'à consistance lisse.

Étalez sur la croûte refroidi, et garnir avec les légumes.

Réfrigérez, et coupez juste avant de servir