



*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 !

