

RECETTE DE LA PIZZA MAISON



INGREDIENTS

Une pâte spéciale pizza du commerce

8 tomates fraîches

Fromage rapé de type parmesan

Jambon cuit

Champignons de Paris frais

Olives noires dénoyautées

Sel, poivre, huile d'olive, thym et surtout origan.

Salade roquette pour accompagner, avec pignons de pins.

Vinaigrette pour la salade : huile d'olive, vinaigre balsamique, sel et poivre.

Optionnel : basilic frais.

COMMENT FAIRE

Étalez la pâte sur du papier sulfurisé en relevant légèrement les bords.

Tapissez le fond avec des rondelles de tomates fraîches, et parsemez de jambon coupé en morceaux.

Ajoutez les champignons coupés en lamelles, puis une bonne couche de fromage ..

Répartissez les olives de façon à ce que chaque part en contienne. Ajoutez une pincée de sel

Préchauffez le four 15 minutes à 220 °. Et enfournez la pizza pour 8 mn à 220°. Lorsque le fromage fait des bulles c'est cuit.

A la sortie du four, arrosez d'huile d'olive et saupoudrez d'origan finement hâché.