

Pizza jambon fromage

Notez **Très très bon**

29 notes



Photo © Roulier-Turiot/ Sucré Salé

Niveau

Préparation

Cuisson

Prix

Recette de :

**Quitterie
Pasquesoone**

Facile

10 min

15 min

Bon marché

Etapes de préparation

- 1 Préchauffez le four à 220 °C.
- 2 Étalez la pâte à pizza et déposez-la sur une plaque allant au four recouverte de papier sulfurisé.
- 3 Nappez de coulis de tomates et étalez.
- 4 Coupez le jambon en carrés et disposez-les sur la pizza.
- 5 Parsemez de gruyère râpé.
- 6 Salez, poivrez et enfournez durant 15 à 20 min.

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 pâte à pizza
- 250 g de coulis de tomates
- 3 tranches de jambon blanc
- 100 g de gruyère râpé
- sel, poivre