

PIZZA AU JAMBON DE PAYS



Ingrédients pour 1 pizza :

1 pâte à pizza
25 cl de sauce tomate
1 oignon émincé
6 tranches de jambon cru
6 cc de crème fraîche épaisse
2 œufs

- Préchauffer le four Th 7 (210°C).
- Étaler la pâte et garnir avec la sauce tomate et l'oignon. Faire cuire pendant 13 min
- Sortir la pizza du four, et disposer dessus les tranches de jambon, les œufs et la crème fraîche.
- Remettre au four pour encore 4 ou 5 minutes.
- Servir bien chaud avec éventuellement un filet d'huile d'olive.